

Lasagne vegetariane *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Eliminare le foglie esterne del porro e tagliarlo a rondelle. Pelare le carote e grattugiarle. Grattugiare anche le zucchine. Stufare il tutto in padella, coperto, con pochissimo olio extravergine di oliva e una presa di sale. Comporre le lasagne cominciando a mettere un pò di besciamella sul fondo. Seguono una sfoglia di lasagna, qualche cucchiaino di verdure stufate, qualche fiocchetto di mozzarella, qualche scaglietta di formaggio grana, due o tre cucchiaini di besciamella. Proseguire allo stesso modo fino ad esaurimento degli strati. Completare con besciamella e una spolverizzata di formaggio grana. Infornare per 20 minuti a 180 gradi + altri 5 minuti con il grill.

Consigli

La ricetta è deliziosa così come ve la proponiamo, ma siete liberi di modificarla secondo il vostro gusto: sostituendo la mozzarella con un formaggio più saporito, aggiungendo un'altra verdura a vostra scelta, o abbandonando la via vegetariana ed aggiungendo qualche dadino di prosciutto!

Curiosità

I colori di questa pasta al forno vegetariana sono quelli della primavera: largo dunque al colore e alla salute in tavola per questa primavera!

Informazioni

Preparazione 45 minuti

Cottura 25 minuti

Dosi per 3 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Lasagne (sei sfoglie di lasagne già pronte)

Porro (un porro)

Carote (due carote)

Zucchine (due zucchine)

Sale

Grana (grana in scaglie e grana grattugiato)

Besciamella 250 millilitri

Mozzarella 250 grammi