

PRIMI PIATTI

Lasagna di ortaggi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **lasagna di ortaggi** è un piatto speciale che in genere si gusta la domenica quando intorno al tavolo si riunisce tutta la famiglia. Facili da fare, ottime da mangiare, grazie al loro colore mettono di certo buon umore. Questa che vi proponiamo è una versione che ci è stata lasciata sul forum da una nostra utente, ma in base ai vostri gusti e soprattutto alla stagionalità può essere tranquillamente modificata. Realizzare questa ricetta è davvero semplice e non richiede grosse abilità in cucina. Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta.

Se amate giocare con gli ortaggi, vi invitiamo a provare anche la ricetta delle [verdure miste al forno](#)

: ottime davvero!

INGREDIENTI

sfoglie di pasta per lasagne
1 peperone grande
2 zucchine
1 melanzana grande
10 pomodori pachino
2 carote
basilico
1 cipolla
olio extravergine d'oliva
sale
scamorza
formaggio grana grattugiato.

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta della lasagna di ortaggi, preparate per tempo le verdure che vi occorreranno. Ecco l'esempio delle che verranno utilizzate per questa ricetta.



- 2 Preparare un sughetto semplice soffriggendo una cipolla fresca nell'olio extravergine d'oliva e versarvi la salsa, aggiustare di sale ed unire un bel po' di basilico.



- 3 Mentre il sughetto cuoce, occorre più o meno un'oretta, tagliare tutti gli ortaggi a pezzettini.



4 Prendere una padella, versarvi dell'olio extravergine d'oliva ed un po' di aglio.

Far cuocere fino a metà cottura, salare ed aggiungere qualche fogliolina di basilico.



5 Saranno pronte quando saranno ben appassite.

Nel frattempo tagliare a cubetti la scamorza o la mozzarella e prendere le foglioline di basilico



6 Ora, passare alla composizione della lasagna.

Mettere un po' di sugo in una teglia, quindi, formare un primo strato di pasta sulla quale dovranno essere distribuiti un po' degli ortaggi, la scamorza, il parmigiano, il basilico ed il sugo.





7 Proseguire con questa operazione fino ad esaurimento degli ingredienti.



8 Realizzare l'ultimo strato con altro sugo, parmigiano e un po' di basilico.



9 Infornare a 180°C per circa un'ora.



NOTE

Ricetta per 2 porzioni.

CONSIGLIO

Potrei aggiungere dei pisellini già lessi?

Sì certo ci stanno benissimo!

Quale altro tipo di pasta potrei utilizzare?

Puoi utilizzare anche delle tagliatelle, ovviamente in questo caso devi cuocerle.

Quanto tempo prima posso comporre la lasagna?

Ti puoi anche anticipare molto, e poi infornarla al momento giusto. Lasciala in frigo fino a che non la cuoci.