

PRIMI PIATTI

Lasagne ai peperoni light

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

400 g di lasagne
1 kg di peperoni gialli e rossi
700 g di pomodori
olio extravergine di oliva
2 cucchiai di origano
1 spicchio d'aglio
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Tuffare i pomodori per tre minuti in acqua bollente.



2 Togliere la pelle e tagliarli a filetti.



3 Lavare i peperoni e tagliarli a bastoncini.



4 Far imbiondire l'aglio in un po' di olio, toglierlo, versare i peperoni e cuocerli per 10 minuti.



5 Unire i pomodori e far ammorbidire altri 5 minuti, salare e pepare.



6 Lessare le lasagne ed iniziare a comporre il pasticcio.



7 Stratificare le lasagne e i peperoni, condire con un po' di origano, il sale, il pepe e un pizzichino di parmigiano.



8 Nell'ultimo strato, distribuire un po' di parmigiano in più.



9 Cuocere in forno caldo per 30 minuti e servire le lasagne tiepide.

