

PRIMI PIATTI

Lasagne alle verdure

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

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



50 g di burro

30-40 g di farina

500 ml di latte

sale.

PREPARAZIONE

1 Preparare la pasta e tirare la sfoglia formando dei rettangoli della misura della teglia da forno da utilizzare.

Rosolare nell'olio lo scalogno tagliato abbastanza finemente e le verdure tagliate a dadini, salare e aggiungere per ultimi i pomodorini tagliati a metà, profumare con il basilico e l'origano tritati.



2 Preparare la besciamella facendo sciogliere il burro in un pentolino dal fondo pesante e aggiungendo la farina. Una volta amalgamati, aggiungere poco alla volta il latte non smettendo mai di mescolare. Salare.

Portare a ebollizione e poi lasciare sobbollire per 8-10 minuti, togliere dal fuoco e continuare a mescolare mentre si raffredda.

Lessare per circa 4 minuti i rettangoli di pasta, scolarli e stenderli su un canovaccio.
Imburrare una pirofila e adagiarvi il primo strato di pasta, ricoprire con la besciamella, poi le verdure, poi il parmigiano e alternare fino ad esaurire gli ingredienti.



3 Pareggiare i bordi e togliere la pasta in eccesso.



4 Cuocere in forno a 180°C per 30-40 minuti.



5 Dividere le porzioni e servire.

