

PRIMI PIATTI

# Lasagne cupcake vegetarianane

---

DOSI PER: 6 pezzi    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 40 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: 30 MINUTI RIPOSO PASTA ALL'UOVO

---



Lasagne cupcake vegetarianane

CAROTE 40 gr  
CIPOLLA ROSSA 40 gr  
PEPERONE ROSSO 60 gr  
PEPERONE GIALLO 60 gr  
FAGIOLINI 60 gr  
PISELLINI 40 gr  
ZUCCHINE 2 piccole -  
BURRO 25 gr  
FARINA 25 gr  
CACIOCAVALLO grattugiato - 40 gr  
SALE  
PEPE

## PREPARAZIONE

- 1** Quando volete realizzare le lasagne cupcake vegetariane cominciate con la preparazione della pasta all'uovo. In un recipiente unite alla farina le uova ed il tuorlo, poche gocce di olio ed un pizzico di sale, amalgamate il tutto prima con una forchetta poi con le mani, trasferite il composto su di una spianatoia ed impastate fino ad ottenere un panetto liscio ed omogeneo. Avvolgete la pasta realizzata nella pellicola e lasciatela riposare in frigo per almeno 30 minuti.
- 2** Intanto mettete a lessare una zuccina tagliata in pezzi in acqua bollente leggermente salata, quando la zuccina risulterà cotta, ci vorranno all'incirca 7-8 minuti, travasate il tutto in un recipiente adeguato e frullate con il minipimer. Dovrete ottenere circa 250g di liquido, in caso contrario aggiungete dell'acqua o rimuovete parte del composto.
- 3** Nella stessa casseruola precedentemente utilizzata fate sciogliere il burro a fuoco moderato unite la farina ed amalgamate, fate cuocere pochi istanti ed unite il liquido ottenuto con le zucchine frullate, mescolate con una frusta e regolate di sale e pepe.

Proseguite la cottura fino ad ottenere un composto piuttosto denso dunque rimuovete dal fuoco.

- 4** Sbollentate per 5 minuti i fagiolini e tagliateli a dadini insieme alle restanti verdure. Ponete il tutto in padella con un giro d'olio e saltatele a fiamma viva per pochi minuti mescolando frequentemente in modo che non si attacchino, regolate di sale e pepe.
- 5** Riprendete la pasta dal frigo, stendetela con un mattarello alla stessa altezza della pasta per le lasagne tradizionali, oppure con la macchina stendi pasta regolata a 5 o 6; a vostro gusto. Ricavatene 6 quadrati di 10 cm di lato e formate con un coppa pasta dei cerchietti del diametro dello stampo da cupcake, ve ne occorreranno 12. Lessate le forme di pasta ottenute in acqua bollente salata per poco meno di un minuto ed adagiatele su un canovaccio pulito ad intiepidire.
- 6** Imburrate ora uno stampo da cupcake da 6, adagiate su ogni incavo un quadrato di pasta all'uovo, cercate di farlo aderire meglio possibile in modo che risulti pratico da riempire. Adagiate sul fondo di ogni cupcake la besciamella alle zucchine, un cucchiaino circa di verdure saltate, qualche scaglia di caciocavallo e coprite con un disco di pasta, continuate con questa procedura fino al riempimento di ogni stampo e fino ad esaurimento degli ingredienti.
- 7** Trasferite in forno le lasagne cupcake vegetariane in forno statico preriscaldato per 18 minuti circa. Trascorso il tempo di cottura sfornate, lasciate intiepidire e servite.