

PRIMI PIATTI

Lasagne colorate vegetarianane

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400 g pomodori
300 g zucchine
250 g lasagne
2 spicchi aglio
besciamella

PREPARAZIONE

1 Sbollentate i pomodori, eliminate la buccia, i semi e tagliate la polpa a striscioline.

Prendete una padella, mettete un pochino di olio e gli spicchi di aglio, appena prendono colore aggiungete le striscioline di pomodoro, un pizzico di sale e lasciate cuocere fino a quando si addensa, infine aggiungete dell'origano.

Preparate la besciamella.

Lavate le zucchine, asciugatele, con un pelapatate tagliate delle strisce non troppo sottili.

Sbollentate le lasagne, scolatele e stendetele per farle asciugare su un telo.

Prendete una teglia da forno, versate uno strato di besciamella, uno di lasagne, uno di besciamella, uno di zucchine, stendete un pò di salsa di pomodoro, continuate ad alternare gli strati e terminate con il pomodoro.

Aggiungete qualche fiocchetto di margarina vegetale e mettete in forno per 40 minuti.