Lasagne di pancarrè alle verdure



Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Farina 00: 30 gr
- Latte: 250 gr
- Melanzana: 1
- Pancarrè: 12 fette
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 200 gr
- Zucchine: 2

Preparazione

Le **lasagne di pancarrè** alle verdure sono davvero deliziose! È una ricetta salva cena e svuota frigo perfetta da preparare quando non avete molta voglia o tempo di stare ai fornelli e potete usare le verdure che preferite. Piacerà tantissimo anche ai più piccini fatta così!

Le lasagne di pancarrè alle verdure sono molto semplici e veloci da preparare.

1. Come prima cosa pulite le verdure, tagliatele a fette, arrostitele (o cuocetele in forno preriscaldato a 180 gradi per 25 minuti circa) e salatele.
2. Realizzate poi la **besciamella al pomodoro**. Versate il latte all'interno di una pentola, aggiungete i ***pomodori a cubetti Pomì,*** la farina, l'olio e mescolate per far sciogliere eventuali grumi. Mettete la pentola sul fuoco e portate al ebollizione. A questo punto continuate la cottura per due minuti e condite poi la salsa con il parmigiano grattugiato, sale e pepe.
3. Prendete una teglia e realizzate una base con 4 fette di pancarrè.
4. Aggiungete un po' di besciamella, le verdure grigliate, qualche fettina di scamorza, un altro po' di besciamella e coprite con il pane.
5. Proseguite in questo modo fino all'esaurimento degli ingredienti, aggiungete una spolverata di parmigiano in superficie.
6. Infornate le lasagne di pancarrè alle verdure in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 25-30 minuti.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 250 gr

