Lasagnette con melanzane e zucchine per vegetariani



Tempo di preparazione: 0 min
Difficoltà: Difficile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Besciamella: 100 ml
- Melanzane: 400 g
- Mozzarella (facoltativo): 100 ml
- Olio extravergine d’oliva: q.b.
- Parmigiano: 20 g
- Pasta all’uovo: 250 g
- Zucchine: 400 g

Preparazione

Lavate le zucchine accuratamente poi tagliatele a julienne. Prendete poi le melanzane, lavatele e tagliatele a dadini. Scaldate in padella un po’ di olio d’oliva e fatevi soffriggere le melanzane e le zucchine finchè non sono tenere e dorate. Scolate le verdure su un foglio di carta da cucina e tenetele da parte.

Preparate un semplice soffritto di aglio e olio, dunque unitevi la **passata classica Pomì** e lasciate cuocere a fiamma media per ottenere un sugo al pomodoro non troppo ristretto.
Unite le verdure precedentemente messe da parte al sugo di pomodoro e aggiustate di sale.

Lessate per qualche minuto i fogli di pasta fresca in acqua bollente o saltate questo passaggio se indicato diversamente sulla confezione della pasta. Niente vieta, per un’occasione davvero festiva, di preparare la pasta n casa: se voleste farlo, ricordate che vi occorreranno 100 g di farina e 1 uovo per ogni commensale.

Sporcate il fondo di una pirofila da forno con la besciamella e poneteci sopra le sfoglie di pasta necessarie a coprire la base.
Adagiate sulla pasta uno strato di sugo alle verdure, poi unitevi qualche pezzettino di mozzarella e uno strato di besciamella. Continuate come indicato fino a totale esaurimento degli ingredienti e terminate con uno strato besciamella e una spolverata di parmigiano.

Cuocete le lasagne in forno preriscaldato a 180° per circa 25 minuti e servitele ben calde, appena sfornate.

For this recipe we used:

Passata Classica 2 scatole

