



LASAGNA CON GOLOSO RAGÙ VEGETARIANO

www.pensieriepasticci.com



Ingredienti per 4 porzioni abbondanti:

250 g pasta fresca in sfoglia

1 cipollotto o mezza cipolla bianca

6 carciofi

4 zucchine oppure 6-7 piccole

1 litro di bechamella morbida

1 caprino da 80 g

120 g grana o parmigiano grattugiato

1 limone

Olio Extravergine di Oliva per me Dante Bio 100% Italiano

1 noce di burro

sale fino iodato

Preparazione:

Pulire i carciofi, tagliarli a spicchi e metterli a bagno in acqua acidulata con succo di limone. Tritate i cipollotti o la cipolla, lavate le zucchine e affettatele. Sgocciolare i carciofi, asciugarli per bene e farli rosolare in padella antiaderente col cipollotto e 3 cucchiaini di olio per un paio di minuti, poi copriteli con circa 2 decilitri di brodo caldo e continuate la cottura per circa una quindicina di minuti, regolando di sale. Rosolare le zucchine in una padella a parte con due cucchiaini di olio e un pizzico di sale per altri 8-10 minuti. Unire a fine cottura le zucchine ai carciofi e lasciar raffreddare. Iniziare a comporre la lasagna: imburrare una pirofila e mettere sul fondo uno strato leggero di bechamella, continuare a strati con la pasta, qualche pezzetto di caprino, le verdure, la bechamella, un bel po' di grana e qualche fiocchetto di burro, poi ancora la pasta e via dicendo, sino alla fine degli ingredienti terminando con bechamella, grana e burro.



Infornare le lasagne a 180° per circa una ventina di minuti, si devono dorare bene in superficie. Se volete potete far riposare le lasagne qualche minuto prima di servirle a porzioni.