



## LASAGNE VEGETARIANE CON PISTACCHI

pezzettiello.blogspot.it



### Ingredienti:

250 g di lasagne  
4 mozzarelle da 125g  
2 confezioni di ricotta  
1 robiola  
pecorino siciliano grattugiato  
farina di pistacchi  
Crema di verdure:  
2 finocchi  
4 carote  
2 scalogni  
1 patata  
1 spicchio d'aglio  
1 dado  
Olio evo Dante  
sale  
alloro  
timo selvatico

### Preparazione:

Si comincia preparando la crema di verdure; si mette tutto insieme senza fare soffritto a crudo a pezzi e si cuoce circa 15-20 minuti. Dopo si passa al mixer. Si uniscono alla crema di verdure le due ricotte e la robiola: questo sarà il nostro "sugo" per le lasagne. Ora si procede come per le lasagne normali. Si fa uno strato di crema, poi si mettono le lasagne e la mozzarella a pezzi, la farina di pistacchi e il pecorino grattugiato.. fino a finire gli ingredienti. Cottura forno ventilato a 180 gradi per 20 min.