



LASAGNA VEGETARIANA AI BROCCOLI E POMODORI SECCHI

www.dolciarmonie.ifood.it



Ingredienti per 4 persone:

300 g di pasta per lasagne fresca (circa 6 sfoglie grandi)

1 mazzo di broccoli

mezza cipolla

6 pomodorini ciliegino secchi sott'olio

6 olive verdi siciliane

Olio Extravergine d'Oliva Terre Antiche Dante

Per la besciamella:

40 g di Olio Evo Terre Antiche Dante

40 g di farina

latte 500 ml circa (a seconda della densità desiderata)

sale

Preparazione:

Sbollentate in abbondante acqua salata i broccoli lavati e puliti dal gambo legnoso, scolateli, tenete 3 ciuffi da parte e in una padella fate soffriggere 3 cucchiari di olio evo con la cipolla tagliata a tocchetti, aggiungete quindi i broccoli rimasti e mescolate il tutto per 2 minuti, unite i pomodorini secchi, le olive denocciate e tagliate a metà. Soffriggete il tutto mescolando ancora per tre minuti e ponete da parte. Preparate la besciamella, versate in un pentolino l'olio evo, aggiungete la farina e mescolate di continuo per un minuto a fiamma dolce. Si dovranno creare dei pezzettini di farina. A questo punto levate la pentola dal fuoco, aggiungete il latte poco alla volta e mescolate velocemente con un frustino evitando che si formino grumi. Rimettete il pentolino sul fuoco e fate bollire la salsa per circa 3 minuti mescolando sempre fino a quando si formerà una crema morbida e non troppo densa, aggiungete un pizzico di sale. Prendete 3 ciuffi di broccolo frullateli con un cucchiaino d'acqua, dividete la besciamella a metà e aggiungete i broccoli ad una parte, mescolate. In una pentola colma d'acqua salata sbollentate per 2 minuti le sfoglie di lasagne, scolatele ad una ad una e ponetele sopra un canovaccio. Prendete la pirofila, stendete sulla base 2 cucchiari di besciamella bianca, ponete sopra tre sfoglie di lasagna e ricopritele con i broccoli soffritti, adagiate



sopra la besciamella ai broccoli, coprite con un secondo strato di pasta e per ultimo ricoprite il tutto di besciamella bianca. Ponete la pirofila in forno preriscaldato a 180° per 15 minuti, gli ultimi 5 minuti in modalità grill. Sfornate la lasagna fatela riposare per 5 minuti e servite tiepida.