

## Lasagne vegetariane

### Procedimento

1. Realizzare le preparazioni di base: pasta fresca all'uovo e salsa besciamella.

#### Per la cottura delle verdure

1. Mondare le verdure e tagliarle: tritare la cipolla; affettare i funghi a lamelle; dividere i pomodorini in spicchi; tagliare a bastoncino o a macedonia i peperoni, le melanzane e le zucchine.

2. In due padelle separate cuocere al salto gli champignon e i pomodorini con una parte dell'olio e l'aglio in camicia.

3. In un'altra padella far appassire la cipolla con il restante olio. Alzare la fiamma e unire i peperoni, le melanzane e le zucchine, fare in modo che le verdure stiano sufficientemente larghi in padella, altrimenti procedere a cotture separate. Salare e cuocere al dente.

4. Infine unire tutte le verdure

#### Per la realizzazione delle lasagne

2. Stendere la pasta all'uovo e ricavarne delle sfoglie sottili (1 mm).

3. Predisporre la linea per la cottura delle sfoglie ed il confezionamento delle lasagne: riempire una bacinella con acqua fredda e salarla, imbrattare le pirofile.

3. Cuocere le sfoglie, poche per volta, in acqua bollente salata (2-3'), quindi raffreddarle in acqua fredda salata e disporle su un canovaccio.

5. Rivestire il fondo della pirofila con la sfoglia e coprire con salsa besciamella, qualche cucchiata di verdure, un po' di mozzarella e parmigiano grattugiato.

6. Proseguire in questo modo facendo almeno quattro strati di pasta, terminando però l'ultimo strato con la salsa, il parmigiano grattugiato e qualche fiocchetto di burro.

7. Gratinare in forno a 180 °C per 35-40' minuti.

8. Lasciare riposare la pasta per circa 10-15' minuti, prima di tagliarla e servirla.

### Consigli & curiosità

a) E' possibile aggiungere altri ortaggi es. fagiolini, carciofi, ecc.

**Ricetta dello Chef A. Solillo**