Ricetta: **Lasagne alle verdure**

Author: WWW.MISYA.INFO

Le lasagne alle verdure sono il primo piatto che ho preparato la scorsa domenica per utilizzare le verdure di risulta del brodino della piccola , questa volta è uscito fuori un signor primo primo piatto che ripeterò molto presto per la gioia di mio marito che pur detestando le verdure bollite (ora abbiamo aggiunto anche la zucca), sta iniziando ad apprezzarle nelle innumerevoli varianti in cui gliele sto proponendo ;) Questa ricetta delle lasagne bianche alle verdure preparate con quello che avevo in frigo al momento, entrano nel mio ricettario personale come una delle migliori lasagne che ho preparato finora :) Buon fine settimana amiche mie e se cercate un'idea per un pranzo speciale, questa ricetta è quello che fa per voi.

Ingredienti per 4 persone:
  250 gr di lasagne all'uovo
  1 carota
  1 patata
  1 zucchina
  100 gr di zucca
  300 ml di besciamella
  200 gr di fior di latte
  100 gr di prosciutto crudo
  20 gr di parmigiano
  1 spicchio di aglio
 sale
 pepe
 olio

Tempo di preparazione: 30 min
Tempo di cottura: 1 ora
Tempo totale: 1 ora 30 min
Procedimento per preparare le lasagne alle verdure

Mondate le verdure, tagliatele a dadini e fatele saltare in padella con un filo d'olio in cui avrete fatto imbiondire uno spicchio d'aglio. Aggiungere un bicchiere d'acqua, salare, pepare, coprire con un coperchio e far cuocere per 30 minuti circa.In alternativa, se avete le verdure già bollite, fatele semplicemente saltare in padella con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio per qualche minuto aggiustando alla fine con sale e pepe

Sbollentate le sfoglie di lasagna in acqua salata in cui avrete messo un filo d?olio. Cuocete le sfoglie un minuto quindi sollevatele con una schiumaola e farle asciugare su un telo.

Imburrate una tegliae ricoprire il fondo con uno strato di besciamella. Coprire con un primo strato di lasagne sovrapponendone i bordi

Stendere un velo di besciamella quindi aggiungere una parte delle verdure

Ricoprire con il prosciutto crudo tagliato a listarelle e il fior di latte tagliato a dadini
Ricoprire con la sfoglia e poi ancora un mestolo di besciamella, uno di verdure, poi prosciutto e fior di latte.

Continuare alternando uno strato di lasagne e il ripieno.In ultimo ricoprire con lo strato di lasagne, besciamella e spolverizzate con il parmigiano.

Infornare e cuocere a 180° per 30 minuti circa o finchè la superficie delle lasagne non sia gratinata.

Lasciar intiepidire le lasagne bianche al forno con verdure prima di tagliare a fette e servire.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO