



Un'alternativa alle lasagne classiche. Un'idea per le cene con ospiti e poco tempo per preparare!

Ingredienti

400 g di lasagne già pronte (secche)
3 melanzane sbucciate e tagliate a dadini
2 zucchine genovesi tagliate a dadini
1 cipolla pelata e affettata
1 carota pelata e tagliata a dadini
Parmigiano (o altro formaggio) grattugiato

Per la besciamella

olio d'oliva

noce moscata

2 cucchiaini di farina

700 ml di latte

Preparazione

In una pentola facciamo scaldare un filo d'olio per buttarci poi sopra la cipolla e tutte le altre verdure che salteremo per qualche minuto e sulle quali aggiungeremo poi 3 bicchieri d'acqua e del sale. Abbasseremo il fuoco e copriremo.

Lasciamo cuocere per circa 20 minuti, mescolando di tanto in tanto e verificando che ci sia sempre dell'acqua (e se fosse già assorbita dalle verdure, aggiungiamone dell'altra).

Nel frattempo, prepariamo la besciamella: mescoliamo a fuoco spento finché la farina non avrà assorbito l'olio e poi aggiungiamo poco per volta il latte, mescolando finché non otterremo una crema sempre più liquida. Grattugiamo una spolverata di noce moscata sopra questa crema e aggiungiamo un pizzico di sale. Mescoliamo su un piccolo fuoco finché non risulterà più soda.

Una volta che le verdure saranno cotte e avranno anche un brodino (non troppo) di cottura, prendiamo la teglia e posizioniamo uno strato di besciamella, poi 2 di lasagne e sopra un altro di besciamella, di verdure (con un po' di brodino) e un po' di parmigiano, e alterniamo così gli strati fino ad arrivare a riempire la teglia. Sull'ultimo strato (il "tappo") metteremo condimento in abbondanza.

Inforbiamo a fuoco medio-basso per circa 25-30 minuti.

Poi sforniamo e lasciamo intiepidire prima di servire.

Più riposeranno e più le nostre lasagne saranno buone!