

Lasagne vegetariane



ingredienti

per la pasta

200 g di farina calibrata
2 uova
1/2 cucchiaino di sale
un pizzico di noce moscata

per il ripieno

400 ml di passata di pomodoro
(possibilmente densa e corposa)
2 porri
2 zucchine
2 carote

2 spicchi d'aglio
un piccolo radicchio
una piccola melanzana
qualche cucchiaino di olio
extravergine d'oliva
besciamella
Parmigiano Reggiano
sale

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

30 min

TEMPO TOTALE

1 ora

2-3 persone

procedimento

Preparare la pasta all'uovo, seguendo le indicazioni della ricetta dedicata. Stendere la pasta con la sfogliatrice ad uno spessore medio (io ho usato lo spessore 5 su una scala da 0 a 10 della mia Atlas 150). Infarinare e lasciare riposare su un panno di cotone.

Preparare le verdure. Lavare e mondare tutti gli ortaggi; rimuovere la parte verde dei porri e tagliarli a julienne, quindi dimezzare la lunghezza tagliandoli con un coltello. Tagliare finemente le carote a julienne e ridurre la lunghezza a circa 5 centimetri. Tagliare le zucchine in due longitudinalmente, quindi ridurle a fettine larghe circa mezzo centimetro. Affettare il radicchio trasversalmente, in fette larghe un paio di centimetri. Tagliare la melanzana a fette sottili e tagliarle in 4 spicchi.

In una larga padella, ungerne il fondo con l'olio e scaldarlo insieme all'aglio; quando comincia a sfrigolare unire i porri e farli appassire a fuoco dolce, senza farli dorare. Unire quindi le melanzane e le carote, saltarle per distribuire il condimento e far cuocere per circa 10 minuti, quindi unire le zucchine e il radicchio e coprire. Lasciar cuocere a fuoco medio per circa 15 minuti, quindi rimuovere il coperchio, regolare di sale e far asciugare l'eventuale acqua dispersa dalle verdure, alzando la fiamma e rigirando spesso.

Foderare una teglia con carta da forno, lasciando sbordare un po' di carta dalla teglia (questo renderà più semplice sfornare le lasagne), disporvi un primo foglio di pasta all'uovo; distribuire un terzo delle verdure saltate, cospargere con la passata di pomodoro, con uno strato di besciamella

e ultimare con una presa di Parmigiano Reggiano. Posare su tutto un altro foglio di pasta all'uovo e ripetere gli strati del ripieno, per due volte. Coprire l'ultimo dei tre strati di verdure con un foglio di pasta all'uovo e cospargere solo con pomodoro, besciamella e Parmigiano Reggiano.

Cuocere in forno elettrico ventilato preriscaldato a 200°C per circa 30-40 minuti (a seconda del forno), coprendo con un foglio di alluminio se si nota che prendono troppo colore. A cottura ultimata, lasciare riposare 5 minuti e sfornare le lasagne vegetariane afferrando i lembi di carta da forno e trasferendo il tutto su un vassoio, rendendo più agevole il taglio. Porzionare e servire calde.