



CUCINA CON NOI!

Lasagne con verdure e formaggi

Carciofi, piselli e bietoline sono i protagonisti di questa lasagna a base di verdure, perfetta per un piatto vegetariano dal sapore delicato.

INGREDIENTI

200 g di pasta fresca per lasagne

400 g di Carciofi in Spicchi TantoCuore Orogel

300 g di Bietoline Tricolore Orogel

200 g di Pisellini Fini Dolce Italia Orogel

200 g di mascarpone

200 g di mozzarella

20 g di parmigiano grattugiato

30 g di burro

uno scalogno

olio extravergine di oliva

sale



50



4



Media



Primi Piatti



Forno

Preparazione

- 1 Tritare finemente lo scalogno, farlo stufare con qualche cucchiaio di olio. Unire i carciofi e i piselli e lasciare insaporire qualche minuto. Bagnare con un bicchiere di acqua e cuocere coperto a fiamma media per 10 minuti.
- 2 Lessare le bietoline in acqua bollente salata per 5-6 minuti. Scolarle, strizzarle e frullarle con il minipimer per ottenere una crema, quindi unire il mascarpone e la ricotta.
- 3 Tritare la mozzarella e tenerla da parte.
- 4 Sul fondo di una pirofila formare un leggero strato di crema di formaggi e bietoline. Ricoprire con la pasta, continuare con la crema di bietoline, cospargere con i carciofi e i piselli e spolverare con la mozzarella tritata. Formare altri due strati di pasta e di ripieno, terminare con la crema di formaggi, coprire con le verdure e la mozzarella tritata.

5

Spolverare con il parmigiano e cospargere con fiocchetti di burro.
Infornare a 180 °C per 30 minuti. Lasciare riposare 5 minuti prima di servire.

