

## LASAGNA VEGETARIANA



### Ingredienti per 4 persone – Tempo occorrente 1 ora e mezza circa

- 300 g di lasagne secche
- 1 melanzana
- 1 peperone giallo
- 1 zucchini
- 4 pomodori maturi e sodi
- 200 g di mozzarella
- 4 cucchiaini di parmigiano reggiano
- Cipollotto
- Basilico
- Peperoncino
- Olio
- Sale

Riducete la melanzana, il peperone e la zucchini a cubetti e stufatele insieme al cipollotto e i pomodori senza pelle.

Lessate le lasagne una striscia alla volta, estraetele con un mestolo forato e tuffatele in una ciotola con acqua fredda e un po' d'olio.

Sgocciolatele e rivestite, con metà della pasta, una pirofila spennellata d'olio. Condite con la salsa di verdure, mozzarella, basilico.

Coprite con la pasta rimasta e spolverizzate con il parmigiano.

Passate in forno caldo a 200° per 20 minuti.