

Lasagne con verdure

(310 cal)

Ingredienti per 2 persone:

100 gr di pasta fresca in sfoglie per lasagne, 1 cucchiaio d'olio d'oliva, 1 spicchio d'aglio, 50 gr rispettivamente di porro, peperone, carota, sedano, zucchine, fagiolini, pisellini, 10 foglie di spinaci, 10 gr di farina, 2, dl di brodo vegetale, 10 gr di Parmigiano grattugiato, sale, pepe.

Pulite tutte le verdure e tagliatele a **dadini**. Lessate insieme fagiolini e pisellini per circa 10/15 minuti.

Fate **dorare** lo spicchio d'aglio tagliato in due nell'olio in una padella media e toglietelo. Gettate nella padella tutte le verdure crude e lasciate cuocere a fuoco medio per circa 10 minuti, mescolando spesso.

Unite anche le verdure lessate e proseguite la cottura per altri 10 minuti. Salate, **cospargete** con la farina e mescolate bene, quindi unite il brodo bollente e mescolate subito, lasciando **ispessire** a fuoco basso.

Lessate la pasta dopo aver **rotto** le sfoglie in due o 3 pezzi. Mescolate la pasta scolata con il sugo e versate in una pirofile antiaderente.

Cospargete con il formaggio e fate **gratinare** nel forno molto caldo per circa 10 minuti.