

LASAGNE VEGETARIANE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di pasta tipo lasagne,
- 400 g di mozzarella,
- 250 g di passata di pomodoro,
- basilico,
- 1 carota,
- 1 gambo di sedano,
- 1/2 cipolla,
- olio d'oliva,
- 250 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe,
- pangrattato.

Preparare un trito con cipolla, sedano e carota e fatelo soffriggere in poco olio.

Aggiungete la passata di pomodoro e il basilico, ajustate di sale e pepe e fate cuocere per 10 minuti.

Scottate in acqua bollente e salata le lasagne, tagliate la mozzarella a fettine.

Alternate, a strati, la pasta, la salsa di pomodoro, la mozzarella e il parmigiano grattugiato terminando con una manciata di pangrattato.

Cuocete per 50 minuti in forno a 220°.