
LASAGNETTA SCOMPOSTA CON BRUNOISE DI VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di farina,
- 2 uova,
- 1 porro,
- 2 carote,
- 1 cavolo nero,
- 10 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- 20 cl di panna liquida,
- 20 cl di latte,
- 50 g di formaggio parmigiano,
- 50 g di formaggio pecorino marzolino,
- 1 spicchio di aglio,
- 2 rametti di timo,
- sale.

Fare la pasta e tagliarla a triangoli irregolari.

Tagliare le verdure a brunoise.

Rosolarle e portarle a cottura.

Ridurre la panna e il latte con il timo, l'aglio e il sale, unire il parmigiano e il pecorino grattugiati.

In uno stampo mettere prima la sfoglia, e poi la brunoise, la salsa al formaggio e gratinare in forno.