INVOLTINI DI LASAGNE E VERDURA

Ingredienti per 6 persone:

- 250 gr. di lasagne,
- 450 gr. di ricotta,
- 120 gr. di mozzarella,
- 2 piccoli broccoli con il fiore, sbollentati per 5 minuti e tagliati a pezzetti,
- 1 tazza di funghi tagliati a fettine sottili,
- 2 porri tagliati a pezzetti, oppure 2 cucchiai di cipolline tritate,
- 1 tazzina di basilico fresco,
- 1 cucchiaino d'origano,
- 1 tazzina di prezzemolo tritato,
- pepe nero appena macinato,
- 4 pomodori grossi e maturi, senza buccia, senza semi e tagliati a pezzetti,
- 2 cucchiai di basilico tritato,
- 1 cucchiaio d'origano,
- 1 spicchio d'aglio,
- 1 foglia d'alloro,
- un pizzico di sale,
- pepe nero appena macinato.

Per preparare il sugo: mettere in una casseruola i pomodori, il basilico, l'origano, l'aglio, l'alloro.
Portare all'ebollizione e lasciar cuocere a fuoco lento per 15 minuti, mescolando di tanto, in tanto.
Alla fine aggiungere sale e pepe.
Riscaldare il forno a 180 gradi.
Mettere sul fuoco una pentola d'acqua salata, quando l'acqua bolle versarvi le lasagne e farle cuocere per circa 10 minuti.
Scolarle e stenderle a raffreddare su un canovaccio bagnato.
Per preparare il ripieno: in una terrina mescolare il formaggio, le verdure, le spezie, il sale e il pepe.
Con un cucchiaio stendere il ripieno su ogni singola lasagna ed arrotolarla su se stessa.
Versare parte del sugo in una pirofila da forno, sistemarvi gli involtini di lasagne e ricoprirli con il sugo restante.
Coprire la pirofila con un foglio di alluminio ed infornare per 20 minuti.
Togliere l'alluminio e cuocere per altri 20 minuti.