

PASTICCIO DI LASAGNE

Ingredienti per 4 persone:

Per la sfoglia:

- 400 g di farina,
- sale,
- 4 uova.

Per il condimento:

- 200 g di carote,
- 300 g di piselli freschi,
- 40 g di mais in scatola,
- 5 cucchiaini di passata di pomodoro,
- una cipollina,
- 2 cucchiaini di olio,
- 40 g di parmigiano grattugiato,
- 20 g di burro,
- un litro di besciamella pronta,
- sale,
- pepe.

Con la farina e le uova preparate una sfoglia e ricavatene delle lasagne sottili.

Fatele lessare in abbondante acqua salata con un po' d'olio (per non farle attaccare), scolatele bene e ponetele su un canovaccio pulito ad asciugare.

Ora preparate il condimento: raschiate, lavate le carote e tagliatele in rondelle sottili.

Tritate la cipolla e sgranate i piselli.

Ponete la cipolla tritata in un tegame con l'olio e fatela imbiondire.

Aggiungete le carote e i piselli.

Salate e pepate.

Coprite con un po' di acqua.

Lasciate stufare le verdure per 30 minuti circa.

A cottura ultimata aggiungete il mais e la passata di pomodoro.

A questo punto disponete le lasagne in una larga pirofila alternando strati di pasta, verdure e besciamella con parmigiano grattugiato.

Terminate con la besciamella, il grana e qualche fiocchetto di burro.

Cuocete per 30 minuti circa nel forno già precedentemente portato a 200 gradi.