



LASAGNE ALLA VERDURA

Ingredienti

Per la pasta all'uovo

200 gr di farina 00

2 uova

maggiorana

Per la vellutata di verdure

1 litro di brodo di verdure (scarti delle verdure, 2 carote, 2 coste di sedano, 1 porro, maggiorana, timo, prezzemolo)

100 gr di farina 00

100 gr di burro

sale, pepe e noce moscata

Per le verdure

4 carciofi

2 mazzi di asparagi

2 zucchine

250 gr di piselli sgusciati

250 gr di fave fresche sgusciate

2 cipollotti freschi

parmigiano reggiano grattugiato q.b.

olio extravergine di oliva
sale e pepe

Procedimento

Impastate le uova con la farina fino ad ottenere un impasto sodo e compatto.
Fatele riposare sotto una ciotola di vetro per circa 20 minuti.
Stendete la pasta in sfoglie sottili con alcune foglioline di maggiorana.

Lessate le sfoglie in acqua bollente salata per un minuto, scolatele in una ciotola di acqua fredda salata e fatele asciugare tra due canovacci puliti.
Preparate il brodo con gli scarti delle verdure, le carote, il sedano, il porro e le erbe aromatiche.
Portate ad ebollizione, schiumando spesso, e cuocere il brodo vegetale per 1 ora circa.

Fate sciogliere il burro in una casseruola, unite la farina e cuocete il roux per 1 minuto, mescolando. Versate il brodo caldo, insaporite con sale, pepe e noce moscata e cuocete la salsa vellutata per 15 minuti, schiumando.

Pulite le verdure e cuocetele, separatamente, aggiustando con sale e pepe.
Stufate i cipollotti per una decina di minuti in una padella con due cucchiaini di olio.
Unite tutte le verdure e insaporitele tutte insieme per 5 minuti.

Versate una cucchiainata di vellutata sul fondo di una pirofila, alternate sfoglie di lasagne con verdure, vellutata e parmigiano, terminate con la vellutata e il parmigiano.

Cuocete in forno caldo a 180° per 20 minuti.

Fate riposare la lasagna per 1 ora prima di servirla.