

Lasagne al sugo finto



PROCEDIMENTO

Lavare e tritare gli odori.

Far brasare gli odori con olio a filo; aggiungere i pomodori pelati frullati e il sale.

Cuocere 30-40 minuti a fuoco basso.

Preparare la besciamella: scaldare il latte, sciogliere il burro e aggiungere la farina, cuocere 10 minuti; unire il latte e frullare.

In una teglia fare 4 strati: sotto solo besciamella, poi pasta-besciamella-sugo-parmigiano.

Cuocere in forno ventilato a 160°C per 30-40 minuti.

INGREDIENTI

(a persona)

- pasta fresca per lasagne 40 g
- pomodori pelati 60 g
- cipolla 13 g
- sedano 13 g
- carote 13 g
- latte 130 g
- burro 11 g
- farina 11 g
- parmigiano reggiano 10 g
- olio extra vergine di oliva 5 g

- basilico qb
- sale qb