



Lasaña de calabacín

Lasagna calabacin unknown

Ingredientes

- 1 caja de Lasagna Doria de 400 gramos
- 2 cucharadas de aceite
- 3 calabacín amarillo cortado en rodajas
- 3 calabacín verde cortado en rodajas
- 300gr queso rallado
- 2 cucharadas de orégano seco
- 1 sobre de salsa bechamel

Preparación

1. Precalentamos el horno a 175°.
2. Preparamos la salsa bechamel según las instrucciones del sobre. Reservamos.
3. Para armar la lasaña primero colocamos un poco de aceite en el fondo del recipiente, seguido de las hojas de lasaña Doria que sean necesarias para cubrir el fondo, tratando siempre de no sobreponerlas.
4. A continuación, bañamos con la salsa blanca bechamel y ponemos todo el calabacín verde en capas. Cubrimos con una parte del queso rallado y salseamos nuevamente.
5. Seguimos con una capa más de lasaña Doria y la cubrimos con el calabacín amarillo en capas, bañamos con salsa blanca Bechamel y cubrimos con una última capa de lasaña Doria.
6. Vertemos con el resto de la salsa blanca bechamel, añadimos el queso restante y espolvoreamos con el orégano seco.
7. La llevamos al horno a 175 de 15 a 20 minutos aproximadamente.

Acompañamiento:

Pan