



Lasaña de Vegetales

Lasagna de vegetales known

Ingredientes

- 1 caja de Lasagna Doria de 400 gramos
- 2 cucharadas de aceite
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cebolla roja, picada
- 3 dientes de ajo, picados
- 1 zanahoria grande, cortada en cubitos
- 2 calabacines pequeños, cortados en cubitos
- 1 cabeza de coliflor pequeña
- 1 lata (28 oz) de tomates cortados en cubitos
- Queso al gusto
- 2 cucharadas de albahaca picada
- Sal y Pimienta al gusto

Preparación

1. Precalentamos el horno a 175°C.
2. Mientras tanto cocinamos en abundante agua el coliflor. Ponemos a calentar un sartén grande a fuego medio y agregar el aceite y la mantequilla. Añadir la cebolla y cocinar por 2 minutos, agregar el ajo y cocinar por 30 segundos.
3. Agregar las zanahorias y los calabacines, sazonar con sal y pimienta y continuar la cocción, revolviendo ocasionalmente. Agregar el coliflor y cocinar de 7 a 8 minutos, o hasta que las verduras estén ligeramente tiernas.
4. Para armar la lasagna primero colocamos un poco de aceite en el fondo del recipiente, seguido de las hojas de lasaña que sean necesarias para cubrir el fondo, tratando siempre de no sobreponerlas.
5. A continuación, bañamos con la salsa de verduras y agregamos parte del queso. Seguimos con una nueva capa de hojas de lasaña y cubrimos con el tomate y la albahaca picada, más otra capa de queso.
6. Finalizamos nuestra lasaña con una última capa de hojas de pasta, salsa de verduras y cubrimos con queso. Lo llevamos al horno a 175°C de 15 a 20 minutos.