

Lasagne di verdura



FACILEeBUONO

200 gr. di pasta secca per lasagne
1 cespo di radicchio di Treviso
abbondante formaggio grattugiato
2,5 dl panna da cucina
400 gr polpa di pomodoro
2 cucchiaini da caffè rasi di sale
cannella in polvere (2 spolverate)
burro

Nella foto: al radicchio



Tagliamo l'insalata a striscioline non troppo fini, laviamola e asciugiamola.

In una ciotola mettiamo la panna, la polpa di pomodoro, il sale e la cannella.

Rimestiamo per bene e aggiungiamo il radicchio.

Amalgamiamo il tutto affinché risulti un composto omogeneo.

Unghiamo una pirofila da forno con del burro.

Sul fondo mettiamo uno strato del composto preparato, copriamo con la pasta per lasagne e così via di seguito terminando con il composto e una spolverata abbondante di formaggio grattugiato.

Preriscaldiamo il forno a 210° e cuociamo le lasagne per 30 minuti in modalità statico (non ventilato).

Spegniamo e lasciamo riposare per 10 minuti.

L'importante è iniziare e terminare con il composto, in modo che le lasagne non attacchino sul fondo e non brucino nella parte superiore.

Le lasagne al forno di verdura con radicchio rosso di Treviso, un'ottima pietanza domenicale.

[illegible]