

Lasagne alle verdure (finocchi) e pomodoro

2 o 3 finocchi

200 gr i di pasta per lasagne in confezione secca

2 mozzarelle

cannella in polvere

1 scatola 400 gr di polpa di pomodoro

formaggio grattugiato

sale

alcune foglie di basilico



FACILEeBUONO

Ricetta base



Tagliamo a spicchi i finocchi eliminando la parte esterna più dura.

Mescoliamo al pomodoro alcune foglie di basilico, spolveriamo con la cannella, un pizzico di sale e rimestiamo per bene.

Ricopriamo il fondo di una pirofila con il sughetto, la pasta, ancora sughetto, i finocchi, la mozzarella e così via.

Terminiamo con i finocchi e la mozzarella, spolveriamo con il formaggio grattugiato.

A forno preriscaldato cuociamo a 210° per 30 minuti*.
Spegliamo e lasciamo riposare in forno altri 10 minuti.

Se dovesse iniziare a bruciare la superficie dei finocchi, coprire con foglio alu.

Queste lasagne alle verdure (finocchi) e pomodoro sono particolari, una variante alle classiche lasagne al ragù.