

x	Hivern	Primavera	Estiu	x	Tardor
---	--------	-----------	-------	---	--------

Lasanya vegetal

Amb verdures i llegums de l'escudella

Ingredients

- Verdures i llegums utilitzats per fer l'escudella: Cigrons, pastanaga, nap, porro, tomàquet per fer salsa
- Ceba de Figueres
- 6 làmines de la lasanya
- Pebre
- Formatge edam

Durada

15-20 min

Nº Plats

4

Utensilis

- Paella
- Ganivet
- Ratllador
- Microones

Preparació

Agafem les làmines de la lasanya i es posen en remull uns 10 minuts en aigua calenta.

Paral·lelament, fregim la cebra a foc lent, fins que es quedi caramelitzada.

Per altra banda fem la salsa de tomàquet, ratllant-los tots, sal-pebrats i posant-los a fregir a foc baix, perquè es vagin reduint.

Quan tenim la cebra i la salsa de tomàquet fets, hi barregem la resta d'ingredients i comencem a muntar la lasanya.

Posem una làmina de lasanya de base, la barreja dels ingredients a sobre, una altra làmina, altra vegada més barreja i per acabar la làmina final de lasanya i un xic de salsa de tomàquet que haurem reservat abans.

Ratllem formatge edam al damunt, en abundància i el posem al microones a gratinar, fins que quedi el formatge ben fos.