

Lasaña vegetariana



Ingredientes:

- aceite de oliva, para untar
- 2 berenjenas en rodajas
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 diente de ajo picado
- 4 calabacines en rodajas
- 1 cucharada de perejil picado
- 1 cucharada de mejorana fresca picada
- 225 g de mozzarella rallada
- 600 ml de tomate triturado de lata
- 175 g de lasaña que no precise cocción previa
- sal y pimienta
- 600 ml de bechamel:
 - 50 g de mantequilla sin sal
 - 50 g de harina
 - 500 ml de leche
 - 1 hoja laurel
 - sal y pimienta
 - 1 pizca de nuez moscada recién rollada
- 50 g de parmesano recién rallado

Preparación:

Precaliente el horno a 200 °C. Unte una fuente refractaria grande con aceite. Unte también una parrilla grande y caliéntela hasta que humee.

Lasaña vegetariana

Ase las berenjenas por tandas unos 8 minutos, o hasta que estén bien doradas, untando la parrilla con aceite cuando sea necesario. Déjelas escurrir sobre papel de cocina.

Derrita la mantequilla en una sartén y eche el ajo, el calabacín, el perejil y la mejorana. Sofríalos a fuego medio, removiendo con frecuencia, unos 5 minutos o hasta que el calabacín esté bien tierno. Retírelos de la sartén y déjelos escurrir sobre papel de cocina.

En la fuente refractaria disponga capas alternas de berenjenas, calabacín, mozzarella, tomate triturado y lasaña, salpimentando mientras las va colocando.

Termine con una capa de lasaña y vierta la bechamel por encima, procurando que toda la pasta quede recubierta.

Esparza el parmesano por encima y hornee la lasaña de 30 a 40 minutos o hasta que esté dorada. Sírvala enseguida.