

# LASAGNE DI PRIMIZIE

Ingredienti per 4 persone:

1 rotolo di pasta all'uovo,  
100 g di pancetta affumicata,  
2 porri,  
1 carota grande,  
1 mazzetto di asparagi verdi,  
1 zucchina,  
250 g di champignon,  
100 g di Grana Padano grattugiato,  
1 l di besciamella,  
400 g di pelati,  
40 g di burro,  
2 cucchiaini d'olio d'oliva,  
sale,  
pepe nero.

Tagliate la zucchina a dadini, la parte verde e tenera degli asparagi a pezzetti e gli champignon in lamelle sottili.

Friggete la pancetta tagliata a listarelle con pochissimo olio in un padellino antiaderente.

Cuocete a fuoco dolce con il rimanente olio e il burro i porri tagliati a rondelle molto sottili e la carota a pezzetti; quando iniziano a dorarsi aggiungete il resto delle verdure, salate e cuocete per 20 minuti aggiungendo i pelati spezzettati.

Alla fine unite la pancetta rosolata e 3-4 cucchiaini di besciamella; regolate di sale.

Srotolate la pasta e tagliatela in 5 rettangoli.

In una teglia da forno ponete qualche cucchiainata di besciamella, un rettangolo di pasta, la salsa di verdure con la besciamella, continuate fino ad esaurire gli ingredienti (il primo e l'ultimo strato devono essere di besciamella).

Tenete in luogo fresco coprendo con pellicola trasparente.

Togliete la pellicola e ricoprite la teglia con carta di alluminio; fate cuocere in forno già caldo (180°) per 15 minuti.

Poi, togliete la carta, spolverate con il formaggio grattugiato e lasciate gratinare ancora per 10 minuti circa.

Se non utilizzate le lasagne

fresche acquistate quelle secche che non necessitano di cottura in acqua. Si utilizzano come le fresche disposte nella teglia ancora crude. La preparazione sarà quindi la stessa che avviene per la pasta fresca all'uovo, sia essa acquistata o fatta in casa, con l'avvertenza di diluire molto il sugo per evitare che si secchi durante la cottura al forno.