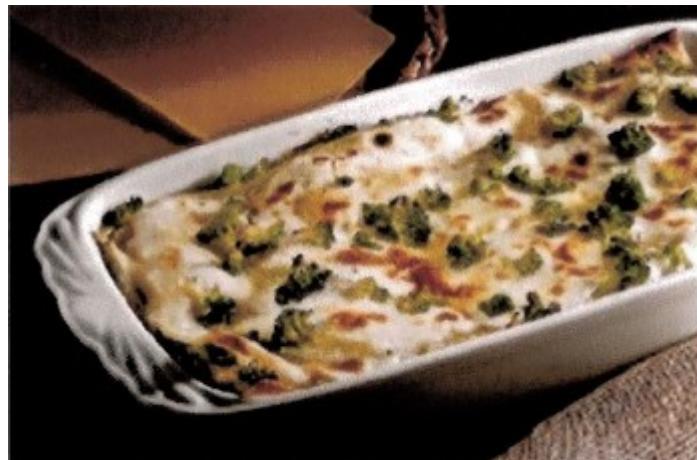


Associazione Amici del Cuore Onlus - Lecco



Lasagnetta con broccoli e patate

LE RICETTE DI ORNELLA

INGREDIENTI per 10 persone

Pasta fresca gr 350
Cipolla bianca nr. 1
Patate nr. 2
Cime di broccoli kg 1
Brodo vegetale gr. 600
Mozzarella gr. 300
Parmiggiano gratt. gr. 300
Pomodori gr. 700
Olio oliva e.v. q.b.
Sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO

In una padella fare soffriggere la cipolla tritata con 2-3 cucchiai di olio, aggiungere le patate a tocchetti e metà dei broccoli, divisi in cimette, rosolare per qualche minuto, poi aggiungere il brodo vegetale, sale e pepe e portare a cottura per 20 minuti circa. Frullare e tenere da parte.

Scottare i broccoli rimasti in acqua bollente salata, per qualche minuto; scolarli, passarli sotto l'acqua fredda e asciugarli bene. Affettarli allo spessore di circa 4 mm, quindi saltarli in padella per qualche minuto con un filo di olio.

Scottare la pasta in acqua bollente salata, raffreddarla, scolarla e stenderla su un panno per asciugarla.

In una teglia oliata, comporre la lavagnetta sovrapponendo (in 3 strati) una sfoglia di pasta, crema di broccoli, broccoli saltati, parmigiano e mozzarella a dadini.

Terminare con uno strato di pasta, pennellare con olio e spolverare con parmigiano. Inforiare per 15 min a circa 180°.