

# Lasagne di verdure con porro, carote, radicchio, zucchine e carciofi



di Chiara Maci | 10 feb 2016

Oggi elimino dalle lasagne la carne macinata e la sostituisco con le verdure. Il risultato è una pasta al forno con carote, porro e zucchine, perfetta per i bambini.

Un menu tutto pensato per i bambini, io l'ho preparato per Tommaso e Matteo e ovviamente anche per Bianca.

Inizio preparando la **besciamella**, la salsa base della cucina francese, e poi compongo la **lasagna con verdure** colorate e divertenti come le carote e le zucchine che piacciono tanto ai più piccolini.

Proponi delle lasagne diverse dal solito seguendo il mio video con tutti i passaggi della preparazione.

## Informazioni

### Difficoltà

Media

### Metodo di cottura

Multiplo

### Categoria

Primi di verdure

### Preparazione

25 minuti

### Cottura

30 minuti

### Tempo totale

55 minuti

### Dosi

4

## Ingredienti

### Burro

100 gr

### Farina

50 gr

### Latte

1 l

### Porro

100 gr

### Carote

140 gr

### Carciofi

450 gr

### Radicchio

300 gr

### Zucchine

260 gr

**Mozzarella**

300 gr

**Sale**

q.b.

**Sfoglia fresca**

500 gr

**Noce moscata**

q.b.

## Preparazione

1. Prepara la besciamella nella planetaria, se non hai la planetaria puoi farlo in un pentolino. **Sciogli il burro e aggiungi la farina setacciata e il latte a filo.** Se la stai preparando in un pentolino, scalda il latte a parte e aggiungilo sempre a filo al burro e alla farina.
2. Insaporisci con un pizzico di sale e della noce moscata.
3. Taglia le verdure e, in ordine di cottura, **inizia a far stufare il porro tagliato a rondelle** in una padella con un filo d'olio, aggiungi le carote sempre tagliate a rondelle, poi il radicchio e i carciofi tagliati finemente e infine aggiungi le zucchine a rondelle.
4. Alza la fiamma, aggiusta di sale, aggiungi un po' d'acqua e **copri con un coperchio per qualche minuto.**
5. **Taglia a dadini una mozzarella**, sarà utile per coprire le verdure insieme alla besciamella. Componi le lasagne in una teglia da forno.
6. **Fai uno strato di besciamella per non far attaccare la sfoglia alla teglia.** Adagia la sfoglia, le verdure stufate, i dadini di mozzarella, la besciamella e il parmigiano.
7. Continua così per quattro strati, poi **inforna a 180° per circa 20 minuti.** Prima di servire le lasagne, lasciale raffreddare.

**Vota la ricetta**