

La solución perfecta para cualquier receta

multione
una solución para todo



1/1

Lasaña de verduras



6 personas

Accesorios necesarios:



Tiempo:

1h

Ingredientes:

- 2 cajas de placas de pasta para hidratar de gallo, 25 láminas aproximadamente
- ½ kg de carne para picar
- 2 berenjenas
- 2 calabacines
- 1 cebolla
- 2 pimientos rojos
- 2 tomates
- Aceite de oliva
- 1 trozo de queso emmenthal
- Bechamel; 1 l de leche entera
 - 75 gr de harina
 - 75 gr mantequilla
 - Nuez moscada
 - Sal

Preparación:

- 1.** Cuece las placas de pasta en agua hirviendo con sal. Refréscalas y extiéndelas en una bandeja grande de horno con un poco de aceite untado para que no se peguen.
- 2.** Coloca el procesador de alimentos con el disco de rodajas finas. Pica toda la verdura y reserva.
- 3.** Con el procesador de alimentos y el disco de rallar medio, ralla el queso y reserva.

La solución perfecta para cualquier receta

multione
una solución para todo



1/2

Preparación:

4. Rehoga la verdura en una cazuela con un poco de aceite y sal. Déjala medio pochada y reserva.

5. Coloca la picadora de carne con el disco de grosor grande y pica el trozo de carne. Salpimenta. Añade la carne a la verdura, rehoga 5 minutos y reserva.

6. Para preparar la bechamel, en una cazuela mezcla la mantequilla con harina y ve echando poco a poco la leche caliente hasta que espese. Deja hervir 10 minutos a fuego lento, removiendo con una varilla.

7. Coloca la batidora de vaso e introduce un poco de queso rallado y la salsa. Bate durante 1 minuto a velocidad mínima. Reserva queso para espolvorear.

8. En la bandeja en la que previamente hemos puesto la pasta intercala capas de verdura con capas de carne y tapa con otra capa de pasta por encima. Cubre con la bechamel, el queso rallado sobrante y unos trozos de mantequilla. Introduce en el horno durante 20-25 minutos a 160°. Gratina a máxima potencia los últimos 5 minutos.