



# LASAGNA VEGETARIANA

## Ingredienti

*Per 8 fette*

8 sfoglie di lasagna agli spinaci

Besciamella fatta in casa (1 litro di latte e 100 grammi di fecola di patate)

25 grammi di brodo vegetale

1 cipolla

800 grammi di cavolfiore

100 grammi di funghi

## Passi

- 1.** Pulite e cuocete i funghi e la verza in acqua.
- 2.** Versare il latte in una casseruola con il brodo e farlo bollire, quindi aggiungere la fecola di patate in 3 dosi e mescolare bene ogni volta.
- 3.** Pelate e tagliate la cipolla quindi fatela cuocere in padella con un filo d'olio, condite e unitela alle verdure.
- 4.** Ungete una pirofila e adagiate sul fondo le sfoglie di lasagna, poi uno strato di verdure e ricoprite il tutto con la besciamella. Ripetete l'operazione finché non finisci gli ingredienti.
- 5.** Coprite la parte superiore con la besciamella, versatevi sopra il lievito maltato o il formaggio grattugiato e cuocete le lasagne a 180°C per 30 minuti.