



LASAGNA SEMPLICE VEGETARIANA DI FAGIOLI ROSSI

Ingredienti

Per 1 piatto da forno

1 cipolla piccola
1 spicchio d'aglio
1 barattolo di fagioli rossi
1 barattolo di pomodoro a cubetti
1/2 peperone rosso
1 cucchiaino di basilico essiccato e 1 cucchiaino di origano
320 ml di latte freddo
100 gr di Parmigiano grattugiato
100 gr di Groviera grattugiata
10 strati di lasagna non bolliti

Passaggi

- 1.** Cucina la cipolla in una padella con dell'olio di oliva fino a renderla tenera, aggiungi l'aglio e cuoci fino a riscaldarlo.
- 2.** Nella padella aggiungi i fagioli rossi, il pomodoro, il peperone rosso e insaporisci con il basilico, l'origano, sale e pepe. Continua a cuocere per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.
- 3.** Sciogli il burro in un pentolino e riscalda a fuoco medio, aggiungi lentamente della farina e mescola fino a renderlo liscio. Aggiungi piano e mescola il latte. Unisci il Parmigiano, e continua a mescolare e cuocere finchè non si addensa leggermente.
- 4.** Spargi metà del sugo di fagioli rossi in una teglia e copri con le fette di lasagna. Componi degli strati con il resto del sugo di fagioli e le fette di lasagna rimanenti. Copri con la salsa, e poi con il formaggio Groviera. Cuoci in forno per 20 minuti a 170°, o finchè non diventa dorata.