



LASAGNA VEGETARIANA DE CUATRO QUESOS

Ingredientes

Para una bandeja de horno

230 gr de calabaza
1 berenjena
5 tomates
1 pinta de queso ricotta
200 gr de queso feta desmenuzado
200 gr de pesto
2 huevos
1 lata de salsa de tomate
Láminas de pasta fresca
200 gr de queso mozzarella rayado
200 gr de queso parmesano para gratinar

Pasos

1. Precalentar el horno a 175 °C .
2. Coloque la calabaza en una bandeja y asar en el horno hasta que esté dorada y tierna, aproximadamente 30 minutos. Mientras tanto, cocine las berenjenas a la parrilla en una parrilla de carbón o fríalas en una sartén, volteándolas una vez, hasta que estén carbonizadas y tiernas, de 10 a 15 minutos. Corte los tomates por la mitad y colóquelos en una bandeja en el horno durante los últimos 15 minutos de la calabaza y cocine hasta que estén tiernas y arrugadas.
3. En un tazón mediano, mezcle la ricotta, el queso feta, el pesto, los huevos, la sal y la pimienta hasta que estén bien mezclados. Añadir la calabaza asada a la mezcla de ricotta.
4. Vierta la mitad de la salsa de tomate en una fuente para hornear. Poner dos láminas de pasta sobre la salsa. Coloque una sola capa de rodajas de berenjena sobre la pasta y cubra con la mitad de la mezcla de ricotta. Cubra con dos láminas de pasta más. Coloque los tomates asados de manera uniforme sobre las hojas y vierta la mitad restante de la mezcla de ricotta sobre los tomates. Espolvorear con la mitad de la mozzarella. Coronar con las dos láminas restantes de pasta. Vierta la salsa de tomate restante sobre todo y espolvoree con el resto de mozzarella y parmesano.
5. Hornee en un horno precalentado de 30 a 40 minutos y hasta que esté dorado y burbujeante.