



## LASAGNA VEGETARIANA AI QUATTRO FORMAGGI

### Ingredienti

*Per 1 teglia da forno*

230 gr di zucca  
1 melanzana  
5 pomodori  
1/2 litro di ricotta  
200 gr di formaggio  
Feta sbriciolato  
200 gr di pesto  
2 uova  
1 barattolo di sugo di  
pomodoro  
Fogli di pasta fresca  
200 gr di mozzarella  
grattugiata  
200 gr di Parmigiano  
grattugiato

### Passaggi

1. Preriscalda il forno a 175°.
2. Disponi la zucca su della carta forno e falla arrostitire al forno fino a renderla tenera e a farla scurire, per circa 30 minuti. Nel frattempo, griglia la melanzana su una griglia a carbone o friggila in una padella, girandola una volta, fino a renderla tenera e abbrustolita, per 10/15 minuti. Taglia a metà i pomodori su un foglio di carta forno e disponile nel forno per gli ultimi 15 minuti di cottura della zucca; falli cuocere fino a renderli teneri e rugosi.
3. In una ciotola media, mescola insieme la ricotta, la feta, il pesto, le uova e sale e pepe e lavorale fino a miscelare bene. Aggiungi la zucca arrostita nella miscela di ricotta.
4. Versa mezzo cucchiaio di salsa di pomodoro in una teglia da forno. Componi gli strati di pasta con il sugo. Sistema un singolo strato di melanzane e fette di pasta e ricopri con la miscela di ricotta. Copri con altri due fogli di pasta. Sistema i pomodori arrostiti in modo omogeneo sugli strati e con un cucchiaio versa il resto della miscela di ricotta sui pomodori. Spruzza metà della mozzarella. Copri con i due strati rimanenti di pasta. Versa la restante parte di sugo di pomodoro per coprire e spruzza il resto della mozzarella e del parmigiano.
5. Cuoci in forno preriscaldato per 30/40 minuti, fino a che non diventi dorata e bollente.