

Lasagna vegetariana

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Relleno

Manteca: 50 g

Nuez Moscada: A gusto

Zapallo: 500 g

Sal y Pimienta: A gusto

Masa para lasagna: 400 g

Hojas de espinaca: 100 g

Mozzarella fresca: 250 g

Zucchini: 300 g

Queso Cheddar: 200 g g

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Hongos frescos: 500 g

Nueces: 50 g

Ricotta: 500 g

Crema de leche: 100 cc

Queso Parmesano Rallado: 200 g

Salsa blanca

Leche: 600 cc

Manteca: 40 g

Harina: 40 grs.

Nuez Moscada: A gusto

Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Relleno

- Corte el *zapallo* en cuartos, acomode en una fuente, salpimiente, distribuya trozos de *manteca* por encima y cocine en el horno caliente hasta que este tierno.
- Corte los *zucchini* en bastones finos.
- Corte los *hongos* en láminas.

- En una sartén con aceite de oliva saltee los *zucchini* durante unos minutos, salpimiente y reserve.
- Agregue más aceite a la sartén y saltee los *hongos* durante unos minutos y salpimiente.
- Pique groseramente las nueces.
- Corte la *mozzarella* en láminas.
- Desgrane la ricotta.

Salsa blanca

- En una *cacerola* derrita la *manteca*.
- Agregue la *harina* y revuelva durante unos minutos.
- Añada la leche caliente poco a poco revolviendo constantemente hasta que tome consistencia.
- Condimente con sal, pimienta y nuez moscada.

Lasagna

- Cocine la masa en abundante agua salada en ebullición y luego escurra sobre un lienzo.
- Enmanteque una fuente para horno y forme una capa de masa.
- Encima distribuya una capa de pulpa de *zapallo*, sal, pimienta, una capa de *mozzarella* y luego otra capa de masa.
- Encima arme una capa con hojas de *espinaca*, las nueces picadas, la ricotta, sal, pimienta, nuez moscada, queso parmesano rallado y luego otra capa de masa.
- Encima forme una capa con los *hongos*, hojas de *albahaca* y otra con los *zucchini*.
- Termine con una capa de masa y una capa generosa de salsa blanca.
- Espolvoree con queso parmesano y cheddar rallados.
- Bañe con la *crema* de leche y gratine en el horno caliente.

Presentación

- Sirva la lasagna directamente en la fuente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/lasagna-vegetariana>