

**Creador:** Juan Neira Dura

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico



**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 12 LAMINAS DE LASAÑA
- 1 CEBOLLA
- 2 CALABACINES
- 2 DIENTES de AJO
- 100 GR de JUDIAS VERDES
- 1 MANOJO DE PEREJIL
- 1 SAL
- 1 QUESO RALLADO
- 1 ACEITE DE OLIVA
- 1 PIMIENTA

**Preparación:**

**Paso 1**

\_ PELA Y TRONCEA LA CEBOLLA LIMPIA LAS JUDIAS CORTALAS POR LA MITAD Y CUECELAS EN AGUA HIRVIENDO CON SAL DURANTE 6 MINUTOS ESCURRELAS

**Paso 2**

**CALIENTA UN POCO DE ACEITE EN UNA CAZUELA Y REHOGA LA CEBOLLA AÑADE LOS CALABACINES CORTADAS EN RODAJAS FINAS Y LAS JUDIAS AGREGA EL PERIJIL Y LOS AJOS PICADOS Y CUECE 5 MINUTOS MAS SALPIMIENTA**

### **Paso 3**

**CUECE LAS LAMINAS DE LASAÑA EN ABUNDANTE AGUA ESCURRELAS Y EXTIENDELAS SOBRE UN PAÑO LIMPIO FORMA LA LASAÑA INTERCALANDO LAS LAMINAS DE PASTA CON EL RELLENO CALIENTE ESPOLVOREA CON PEREJIL PICADO Y QUESO RALLADO Y SIRVE**