

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** eva de la torre

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