Lasagne al Forno Vegetariane

TEMPI DI PREPARAZIONE	25 minuti
TEMPO DI COTTURA	40 minuti

Ingredienti per 4 persone

- g 250 di pasta di semola per lasagne
- 2 cespi di radicchio trevisano
- 2 cipolle rosse
- ml 200 di CONDISOIA BESCIAMELLA VALSOIA
- g 40 di OLIO DI SOIA VALSOIA (4 cucchiai)
- g 150 di BURGER SURGELATI VALSOIA (1 confezione da 2 burger)
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- Sale
- Pepe

Procedimento

1. Sbucciate le cipolle, affettatele finemente, mettetele in un tegame con 2 cucchiai di OLIO DI SOIA VALSOIA e fatele appassire.

2. Nel frattempo, pulite il radicchio, lavatelo e tagliatelo a striscioline. Unitelo alle cipolle e fatelo rosolare per qualche minuto.

3. Unite i BURGER SURGELATI VALSOIA alle verdure e cuocete tutto insieme per 5-6 minuti avendo cura di girare i burger una volta. Con i rebbi di una forchetta sbriciolate i BURGER SURGELATI VALSOIA.

4. Togliete dal fuoco, salate, pepate e aggiungete il prezzemolo tritato.

5. Cuocete la pasta in abbondante acqua bollente leggermente salata aggiungendo 1 cucchiaio di OLIO DI SOIA VALSOIA. Scolatela e mettetela in una pirofila unta con 1 cucchiaio di OLIO DI SOIA VALSOIA, a strati alternati con un velo di CONDISOIA BESCIAMELLA VALSOIA e con le verdure e i burger preparati.

6. Mettete la pirofila in forno caldo a 200 °C e lasciatevela fino a quando la superficie sarà gratinata.