

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 BESCIAPELLA VALSOIA
- / g 40 di OLIO DI SOIA VALSOIA (4 cucchiaini)
- / g 150 di BURGER SURGELATI VALSOIA (1 confezione da 2 burger)
- / 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- / Sale
- / Pepe

Procedimento

1. Sbucciate le cipolle, affettatele finemente, mettetele in un tegame con 2 cucchiaini 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 cucchiaino di OLIO DI SOIA VALSOIA. Scolatela e mettetela in una pirofila unta con 1 cucchiaino di OLIO DI SOIA VALSOIA, a strati alternati con un velo di CONDISOIA BESCIAPELLA 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.