3 Οκτωβρίου 2015

Λαζάνια με λαχανικά

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



- **Προετοιμασία:** 45 λεπτά
- **Ψήσιμο:** 40 λεπτά
- **Μερίδες:** 6
- **Δυσκολία:** μέτριο
-

Υλικά

- ελαιόλαδο 2 κουταλιές της σούπας
- κρεμμύδια 2 ψιλοκομμένα
- πράσα 3
- αλάτι, πιπέρι όσο θέλετε
- ξερό φασκόμηλο λίγο
- μοσχοκάρυδο ή κανέλα λίγο
- κολοκύθα βρασμένη και κομματιασμένη 3 φλιτζάνια
- πατάτες βρασμένες και κομματιασμένες 2
- κρέμα γάλακτος με χαμηλά λιπαρά 1 1/2 φλιτζάνι
- παρμεζάνα ή κεφαλογραβιέρα 1 1/2 φλιτζάνι, τριμμένη
- γάλα 1,5% λιπαρά 150 ml

- φύλλα λαζάνια (περίπου 180 γρ.) 9 πλατιά
- μαργαρίνη 1 κουταλιά της σούπας
- 1 ντομάτα μέτρια ξεφλουδισμένη και κομμένη σε κύβους

Εκτέλεση

1. Σε μεγάλο αντικολλητικό τηγάνι ζεσταίνετε το ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά. Σοτάρετε τα κρεμμύδια και τα πράσα για μερικά λεπτά να γυαλίσουν. Προσθέτετε τη ντομάτα και συνεχίζετε το σοτάρισμα μέχρι να πιουν τα υγρά τους. Αλατοπιπερώνετε.
2. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200°C.
3. Σε ένα μέτριο μπολ, ανακατεύετε την κολοκύθα και τις πατάτες με 3/4 του φλιτζανιού κρέμα γάλακτος, 1/2 φλιτζάνι παρμεζάνα, λίγα από τα μπαχαρικά (φασκόμηλο και μοσχοκάρυδο) και αλατοπιπερώνετε.
4. Ρίχνετε το γάλα σε ένα ταψάκι και σκεπάζετε με το 1/3 από τα λαζάνια. Στη συνέχεια απλώνετε το μισό μείγμα της κολοκύθας και το μισό μείγμα πράσων και κρεμμυδιών. Σκεπάζετε με άλλη μία στρώση λαζάνια.
5. Απλώνετε άλλη μία στρώση με μείγμα κολοκύθας και μείγμα κρεμμυδιών-πράσων. Ανακατεύετε το μείγμα κολοκύθας που έχει περισσέψει με την υπόλοιπη κρέμα γάλακτος και καλύπτετε το τελευταίο στρώμα λαζάνια, πασπαλίζοντας με 1 φλιτζάνι τριμμένη παρμεζάνα και σκορπίζετε κομματάκια βούτυρο.
6. Σκεπάζετε το σκεύος με αλουμινόχαρτο και ψήνετε στο φούρνο για 20 περίπου λεπτά. Αφαιρείτε το αλουμινόχαρτο και συνεχίζετε το ψήσιμο για άλλα 15΄μέχρι να πάρει χρώμα

Πηγή:icookgreek.com