

Lasagne con ricotta e lenticchie

[Del 29/09/2007 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Paste al forno](#)]

Ingredienti: per 6 persone: 125 g di lenticchie rosse, 2 cucchiai di olio di oliva, 2 - 3 spicchi di aglio, 1 cipolla, 1 peperone rosso, 2 zucchine, 1 gambo di sedano, 850 g di pomodori pelati, 2 cucchiai di concentrato di pomodoro, 1 cucchiaino di origano, 350 g di ricotta, 12 fogli di sfoglia per lasagne, 60 g di formaggio magro grattugiato; per la salsa: 40 g di farina di mais, 750 ml di latte scremato, un quarto di cipolla, mezzo cucchiaino di noce moscata, pepe nero.

Fai bollire le lenticchie in acqua bollente per mezz'ora, poi scolale. Nel frattempo scaldi l'olio in padella, aggiungi l'aglio e la cipolla e cuoci per 2 minuti. Aggiungi il peperone, le zucchine, il sedano e cuoci per altri 2 - 3 minuti. Aggiungi le lenticchie, il pomodoro, il concentrato, l'origano e 375 ml di acqua. Porta a bollore, riduci la fiamma e fai sobbollire per mezz'ora, mescolando ogni tanto. Prepara la salsa: mischia la farina con 2 cucchiai di latte e sbatti finché non assume una consistenza cremosa. Aggiungi il latte rimanente, aggiungi la cipolla e continua a cuocere finché la salsa non si addensa. Aggiungi il pepe e la noce moscata, poi cuoci per 5 minuti. Togli la cipolla. Mescola la ricotta con 125 ml di salsa. Scaldi il forno a 180°. Metti circa un terzo del composto di lenticchie sul fondo di una teglia antiaderente da forno. Copri con uno strato di sfoglia, metti un altro terzo di composto di lenticchie, poi spalma sopra la ricotta. Metti un altro strato di sfoglia, poi l'ultimo strato di lenticchie e per finire la ricotta, con l'aggiunta del formaggio grattugiato. Cuoci per 1 ora e se la crosta comincia a scurirsi copri la teglia con un foglio di alluminio. Lascia raffreddare 5 minuti prima di tagliare le porzioni e servire.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]