

# Lasagna con goloso ragù vegetariano...direttamente da Il cucchiaino d'argento



con me in cucina Pirofila e portapirofila termico [Enjoy](#) linea  
[Prisma](#)  
Padelle antiaderenti [Illa](#) [linea pearl](#)

Verdure....

...che bello, i banchi del mercato cominciano a riempirsi di

mille colori, tante belle cassette piene di verdure colorate fanno capolino.

Sono rimasta incantata da queste zucchinette tenerissime, ancora col fiore attaccato, tanto che ne ho acquistate in quantità, per utilizzarle in vari piatti freschi e colorati.

Eh, si infatti appena esce un raggio di sole cambia tutto...viene voglia di freschezza, di leggerezza!

(Ehm, mi viene in mente che ho un chiletto in più da smaltire...bisogna che mi impegni al meglio...con la leggerezza...)

Comunque dicevo, sono stata rapita dalle belle e buone verdure di stagione trovate al mercato...

...ma anche dalla bellezza di [questo libro](#), dalle sue ricette semplici ma accattivanti proprio perchè pensate in primis per dei bambini.



Come già più volte accennato, nonostante mia figlia sia già grandicella, farle mangiare le verdure rimane sempre un bel problema, soprattutto quelle a foglia verde...ecco, basta un pò di verde nel piatto, (di qualsiasi cosa si tratti...) che già si comincia ad arricciare il naso!

[Questo libro](#) è talmente bello che mi ha dato l'imput a sperimentare varie ricette che presto posterò, e che devo dire

la signorinella ha mangiato senza fiatare, anzi con un entusiasmo che mi ha rapita.

Il volume, ricco di immagini e foto davvero belle, colorate e spiritose, illustra come utilizzare le verdure che la terra ci propone stagione per stagione, in modo da creare piatti buoni, sani e perchè no, anche piacevoli e spiritosi da vedere, in modo da catturare i nostri bambini ed avvicinarli al favoloso mondo dei vegetali!

La ricetta originale di questa lasagna prevedeva l'uso di pasta verde agli spinaci...io purtroppo avevo solo in casa quella tradizionale, e quindi ho usato quella...comunque la prossima volta mi attrezzerò meglio!

#### Ingredienti:

Vi lascio la dose per 4 porzioni abbondanti. (Noi in 3 abbiamo un pò ridotto)

250 gr pasta fresca in sfoglia...io ho utilizzato quella secca normale che avevo al momento disponibile nella mia dispensa..

1 cipollotto o mezza cipolla bianca

6 carciofi

4 zucchine oppure 6-7 piccole come le mie

1 litro di bechamella morbida per me [Gran cucina Codap](#)

1 caprino da 80 gr

120 gr grana o parmigiano grattugiato

1 limone

olio extravergine di oliva per me [Dante Bio100% italiano](#)

1 noce di burro

sale per me fino [iodato Gemma di mare](#)

#### Preparazione:

Pulire i carciofi, tagliarli a spicchi e metterli a bagno in acqua acidulata con succo di limone ( per velocità e comodità, o più avanti, visto che io ho trovato gli ultimi carciofi al mercato...potete anche usare i cuori surgelati, comodi e pronti all'uso).

Tritate i cipollotti o la cipolla, lavate le zucchine e affettatele...io ormai non posso più fare a meno del mio adorato

[Saladino cordless](#) dei [Colorati di Ariete](#) che mi permette di affettare direttamente nella padella...comodissimo, no?!

Una cannonata!



Sgocciolare i carciofi, asciugarli per bene e farli rosolare in padella antiaderente col cipollotto e 3 cucchiari di olio per un paio di minuti, poi copriteli con circa 2 decilitri di brodo caldo e continuate la cottura per circa una quindicina di minuti, regolando di sale.

-Il libro prevedeva la cottura dei carciofi insieme alle zucchine, io ho preferito fare due cotture separate per mantenerle belle croccanti...infatti ho rosolato le zucchine in una padella a parte con due cucchiari di olio e un pizzico di sale per altri 8-10 minuti.

Ho poi unito a fine cottura le zucchine ai carciofi ed ho lasciato raffreddare.-

Iniziare a comporre la lasagna...imburrare una pirofila e mettere sul fondo uno strato leggero di bechamella..continuare a strati con la pasta (che essendo secca, io ho leggermente sbollentato, sfoglia per sfoglia in acqua bollente per qualche minuto in modo da ammorbidirla), qualche pezzetto di caprino,

le verdure, la bechamella, un bel pò di grana e qualche fiocchetto di burro...poi ancora la pasta e via dicendo, sino alla fine degli ingredienti terminando con bechamella grana e burro.

Infornare le lasagne a 180° per circa una ventina di minuti, si devono dorare bene in superficie.

Se volete potete far riposare le lasagne qualche minuto prima di servirle a porzioni...

Io, siccome dovevo andare a prendere la figlia alla scuola di danza, e successivamente attendere l'arrivo del marito dal lavoro, le ho messe nella mia comodissima [Pirofila Enjoy Prisma](#), insieme a delle polpettine preparate per secondo...ho chiuso ermeticamente e sono uscita...



Al mio rientro, in tutta comodità ho apparecchiato, sistemato un pò la cucina e, quando ci siamo messi a tavola, era ancora tutto meravigliosamente caldo e morbido come appena sfornato...

Che ne dite, non sono un portento [queste pirofile](#)? pensate...tengono in caldo addirittura per 4 ore...io ho provato ed è verissimo!

Se volete averne una anche voi...vi esorto a partecipare al [mio contest](#)...mancano davvero pochi giorni, io se fossi in voi non mi lascerei scappare questa magnifica occasione!

IN MERITO A QUESTO HO UNA IMPORTANTE COMUNICAZIONE DA FARE:  
il post originale ([Questo](#)) ha raggiunto il numero massimo di commenti, quindi ho paura che Blogger faccia le bizze!  
Per favore da ora in poi lasciate i vostri commenti e le vostre bellissime e gustosissime ricette a [questo nuovo post qua](#), creato appositamente per raccogliere: **l'altro non sarà più abilitato a riceverne!**

Grazie per la comprensione!!!!!!!!!!!!

Ci conto, eh?!

Buonissima giornata! A tutti!

*Simona*