

18 Αυγούστου 2018

Λαζάνια με λαχανικά και στρώσεις τυριών

[Επιστήμες](#), [Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



ΑΥΤΟ

το πιάτο είναι από μόνο του ικανό να κλέψει την παράσταση. Χρώμα, γεύση, νοστιμιά, όλα σε ένα. Ιδανικό για τα τραπέζια σας.

15 Λεπτά

8 Μερίδες

Υλικά Συνταγής

- 18 λαζάνια
- 500 γρ. κατίκι
- 100 γρ. κεφαλοτύρι τριμμένο
- 300 γρ. κασέρι σε φέτες
- 2 κολοκύθια κομμένα σε καρέ
- 2 μελιτζάνες κομμένες σε καρέ
- 2 καρότα κομμένα σε λεπτές φέτες
- 500 γρ. μανιτάρια φρέσκα
- 1/4 φλ. ελαιόλαδο
- 1 κρεμμύδι κομμένο σε φέτες
-

Σάλτσα

- 1/4 φλ. ελαιόλαδο
- 1 σκ. σκόρδο
- 1 κιλό ντομάτες τριμμένες
- αλάτι
- πιπέρι
- 1 κλαδάκι φρέσκο θυμάρι
- 4 κ.σ. βασιλικός ψιλοκομμένος
-

Εκτέλεση

*Χρόνος ψησίματος: 40 λεπτά

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200°C. Λαδώνουμε ένα μακρόστενο πυρέξ. Ετοιμάζουμε τη σάλτσα. Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι με το σκόρδο ολόκληρο για 4'-5'. Προσθέτουμε τη ντομάτα και το θυμάρι και βράζουμε για 10'. Αλατοπιπερώνουμε και πασπαλίζουμε με τον βασιλικό. Αν χρειάζεται προσθέτουμε μια πρέζα ζάχαρη.

Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε ρηχή κατσαρόλα και σοτάρουμε τα λαχανικά για 5',

μέχρι να μαραθούν ελαφρά. Αλατοπιπερώνουμε.

Ανακατεύουμε το κατίκι με το κεφαλοτύρι. Τρίβουμε πιπέρι. Στρώνουμε 6 λαζάνια ωμά στο λαδωμένο πυρέξ και καλύπτουμε με ένα φλιτζάνι σάλτσα, το 1/3 των λαχανικών, το 1/3 των τυριών (κατίκι και κεφαλοτύρι) και το 1/3 από το κασέρι.

Επαναλαμβάνουμε 2 φορές τις στρώσεις. Λαζάνια, σάλτσα, τυριά, κασέρι. Τελειώνουμε με κασέρι.

Καλύπτουμε με λαδόκολα και αλουμινόχαρτο και ψήνουμε για 20'.

Ξεσκεπάζουμε και συνεχίζουμε το ψήσιμο για 10'-15' επιπλέον.

Πηγή: argiro.gr