

Λαζάνια με λαχανικά και στρώσεις τυριών

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά συνταγής

- **12** λαζάνια
- **500 γρ.** ανθότυρο σε τρίμματα
- **300 γρ.** μοτσαρέλα σε φέτες
- **1 φλ.** κεφαλοτύρι τριμμένο
- **2** κολοκύθια κομμένα σε καρέ
- **2** μελιτζάνες κομμένες σε καρέ
- **2** καρότα κομμένα σε λεπτές φέτες
- **500 γρ.** μανιτάρια
- **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

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200°C. Λαδώνουμε ένα μακρόστενο πυρέξ.

Ετοιμάζουμε την σάλτσα. Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το κρεμμύδι με το σκόρδο ολόκληρο για 4'-5'. Προσθέτουμε την 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' να μαραθούν ελαφρά. Αλατοπιπερώνουμε.

Ανακατεύουμε το ανθότυρο με το κεφαλοτύρι. Τρίβουμε πιπέρι.

Στρώνουμε 4 λαζάνια ωμά στο λαδωμένο πυρέξ, καλύπτουμε με ένα φλιτζάνι σάλτσα, 1/3 των λαχανικών, 1/3 των τυριών και 1/3 μοτσαρέλα.

Επαναλαμβάνουμε 2 φορές τις στρώσεις. Λαζάνια, σάλτσα, τυριά, μοτσαρέλα. Τελειώνουμε με μοτσαρέλα. Καλύπτουμε με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε για 20'. Ξεσκεπάζουμε και συνεχίζουμε το ψήσιμο για 10'-15' επιπλέον .

[www.tvshow.gr/webtv/watch/21052,Sto Prwino ftiaxnoun lazania me tyri kai.html](http://www.tvshow.gr/webtv/watch/21052,Sto_Prwino_ftiaxnoun_lazania_me_tyri_kai.html)

Μερίδες: 8

Χρόνος Προετοιμασίας: 15 λεπτά

Χρόνος Ψησίματος: 35 λεπτά

Υλικά συνταγής

- **12** λαζάνια
- **500 γρ.** ανθότυρο σε τρίμματα
- **300 γρ.** μοτσαρέλα σε φέτες
- **1 φλ.** κεφαλοτύρι τριμμένο
- **2** κολοκύθια κομμένα σε καρέ
- **2** μελιτζάνες κομμένες σε καρέ
- **2** καρότα κομμένα σε λεπτές φέτες
- **500 γρ.** μανιτάρια
- **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

Πηγή: argiro.gr