



## Lasagne ai Broccoli

### **Ingredienti**

Broccoli siciliani

Odori per soffritto (sedano, carota, cipolla)

Una manciata di olive nere

Una manciata di uvetta

Pane carasau

Brodo vegetale

Ingredienti per la besciamella :

500 g di acqua

1/2 dado veg

25 g di margarina

50 g di farina

Uno dei tanti modi che ci sono per fare le lasagne al forno. Queste ai broccoli sono saporite, semplici e buone buone! Un successo strepitoso.

Lessare il broccolo, mettere l' uvetta a bagno e ridurre in pezzi le olive.

Nel frattempo preparare la besciamella, io l' ho fatta col Bimby, ho inserito tutti gli ingredienti nel boccale e ho cotto per 6 minuti a 100° a velocità 4.

Soffriggere sedano, carota e cipolla con l' uvetta strizzata e le olive poi aggiungere i broccoli scolati e un po ' di peperoncino se lo gradite. Aggiustare di sale.

Ungere una teglia con la margarina e rivestire con il pane carasau, bagnato qualche secondo nel brodo, continuare con i broccoli e la besciamella, poi fare un altro strato con la stessa sequenza, terminare con con il pane e la besciamella. Potete mettere qualche fiocchetto di margarina per la doratura.

Ricetta presa dal web a cui ho apportato delle variazioni.