

## ΠΡΑΣΙΝΑ ΛΑΖΑΝΙΑ ΜΕ ΔΙΑΦΟΡΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ



- 14 φύλλα Λαζάνια Πράσινα PRIMO GUSTO
- 5 κουταλιές σούπας λάδι
- 1 καρότο τριμμένο
- 200 γραμ. μανιτάρια φρέσκα και ψιλοκομμένα
- 3 πράσα ψιλοκομμένα
- 1 κρεμμύδι τριμμένο
- 1 κόκκινη πιπεριά ψιλοκομμένη
- 300 γραμ. σπανάκι βρασμένο ψιλοκομμένο
- 2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο
- 2 φλιτζάνια μπεσαμέλ
- αλατοπίπερο
- 1 ½ κουτί ψιλοκομμένο τοματάκι Primo Gusto
- 2 φλιτζάνια κασέρι χοντροτριμμένο
- 1 φλιτζάνι ρεγκάτο τριμμένο
- 1 φλιτζάνι μανούρι
- 1 κουταλάκι του γλυκού βασιλικό
- 1 ½ φλιτζάνι σάλτσα Passata Primo Gusto
- 1 φλιτζάνι κρέμα γάλακτος
- 1 ½ φλιτζάνι γάλα
- 200 γραμ. ζαμπόν (προαιρετικά)
- 1 κύβο ζωμού

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ζεσταίνουμε το λάδι. Ρίχνουμε το σκόρδο, το καρότο, το κρεμμύδι, τα μανιτάρια, την πιπεριά, τα πράσα και το αλατοπίπερο. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε να βράσουν σκεπασμένα επί 5 – 6'. Προσθέτουμε το ψιλοκομμένο τοματάκι και αφήνουμε άλλα 10'. Ανακατεύουμε σε μπόλ το σπανάκι, το μανούρι, 1 φλιτζάνι κασέρι και την μισή κρέμα. Φτιάχνουμε μία σάλτσα με την Passata, 1 ποτήρι νερό, τον κύβο, τον βασιλικό και αλατοπίπερο, αφήνουμε να βράσει 5'.

Βουτυρώνουμε ένα πυρέξ, ρίχνουμε λίγη από την κόκκινη σάλτσα. Στρώνουμε μία σειρά λαζάνια, από πάνω στρώνουμε την σάλτσα λαχανικών με το ζουμί τους και πασπαλίζουμε με ½ φλιτζάνι τυρί. Αλλη μία στρώση λαζάνια και από πάνω το μείγμα σπανάκι και το ζαμπόν. Μία ακόμη στρώση λαζάνια, την υπόλοιπη σάλτσα λαχανικών, ½ φλιτζάνι τυρί. Την τελευταία στρώση λαζάνια. Αναμειγνύουμε τη σάλτσα, το γάλα και την

κρέμα γάλακτος περιχύνουμε με αυτά τα λαζάνια . Προσθέτουμε όσο νερό χρειάζεται για να καλυφθούν τα λαζάνια. Πασπαλίζουμε με ½ φλιτζάνι τυρί. Στρώνουμε από πάνω την μπεσαμέλ. Πασπαλίζουμε με τυρί. Κλείνουμε ερμητικά το πυρέξ με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε σε μέτριο φούρνο για 45'. Τότε βγάζουμε το αλουμινόχαρτο, πασπαλίζουμε με το υπόλοιπο τυρί και ψήνουμε για 15' ακόμη. Σερβίρεται σε ? της ώρας αφού βγει από το φούρνο. Αν θέλουμε μπορούμε να πασπαλίσουμε με τριμμένο τυρί κάθε κομμάτι.