

LA CUCINA DI PESACH

Primi

LASAGNE DI VERDURE

INGREDIENTI

6 carciofi puliti

1 kg di spinaci bolliti

1 kg di piselli freschi

Azzima fine israeliana

Brodo vegetale

sale qb

pepe qb

olio EVO - spicchio di aglio

Se si fa per un pasto di latte potete aggiungere ricotta , mozzarella , grana

PREPARAZIONE

Pulire e cuocere tutte le verdure ripassarle in padella con olio aglio e aggiustare di sale. Prendere i fogli di azzima e bagnarli nel brodo .Alternare l'azzima bagnata e le verdure strato dopo strato .

Terminare con azzima bagnata e se si desidera un pò di passata di pomodoro oppure delle uova sbattute.

Tagliare prima di infornare , forno 180 circa 30-40 min. Servire calde

