



allo spreco alimentare



Gettare meno si può!

Le buone ricette con gli avanzi

Gratin di pasta e verdure

Il formaggio è ideale per valorizzare i resti. In questa ricetta si tratta di resti di pasta e verdura.

Tempo di preparazione: ca. 10 minuti

Tempo di cottura: ca. 20 minuti

Ingredienti

Per 4 persone:

- 300 – 400 g di avanzi di pasta
- 500-600 g di avanzi di verdure cotte (rata-touille, piselli, bietola), oppure verdure fresche (zucchine, peperoni, pomodori, fagioli)
- 100 g circa di formaggio grattugiato

Preparazione

Se gli avanzi di verdure non sono abbastanza, lavare e tagliare altre verdure crude e cuocerle al vapore con un cucchiaino d'olio.

In una teglia fare un primo strato di pasta e poi uno di verdure, in seguito ricoprire con un altro strato di pasta. Coprire il tutto con formaggio grattugiato in abbondanza.

Cuocere al forno preriscaldato a 220°, scanalatura centrale. Lasciar gratinare per circa 20 minuti.



Ricetta suggerita da Ingrid