



# allo spreco alimentare



## Gettare meno si può!

Le buone ricette con gli avanzi

### Lasagne di polenta

Una gustosa ricetta per utilizzare i resti di polenta e di formaggio.

#### Ingredienti

Polenta già pronta a fette  
Besciamella (preparata con 125 ml di latte, 20 g di burro e 20 g di farina, sale e noce moscata\*)  
Salsa di pomodoro (preparata con un soffritto di cipolla, carota, sedano e passata di pomodoro) o in alternativa ragù alla bolognese  
Parmigiano grattugiato,  
Formaggio morbido a piacere



\*Come preparare la besciamella:

- fondere il burro in una pentola, aggiungete la farina setacciata facendo cuocere per qualche minuto, mescolando continuamente ed evitando di farle prendere colore o farla attaccare;
- aggiungere il latte mescolando bene, salare e aggiungere la noce moscata.
- far cuocere a fuoco lento in modo che la salsa si rapprenda.

#### Preparazione

Ungere una pirofila e alternare gli ingredienti formando più strati, gratinare nel forno caldo fino a doratura.

Prima di assaggiare, aspettare qualche minuto per non ustionarsi la lingua!