

Vegetarian Skillet Lasagna

Ingredients

- 2 tablespoons olive oil
 - 1/2 pound sliced fresh mushrooms
 - 2 garlic cloves, minced
 - 1/2 cup water
 - 1/4 teaspoon pepper
 - 6 lasagna noodles, broken
 - Optional: Grated Parmesan cheese and chopped fresh basil leaves
 - 2 medium zucchini, halved and sliced
 - 1/2 cup chopped onion
 - 1 jar (24 ounces) tomato basil pasta sauce
 - 1/4 teaspoon salt
 - 1/4 teaspoon crushed red pepper flakes
 - 1/2 cup shredded mozzarella cheese
-

Directions

1. Boil a pot of water. Add 2 tsp of salt. Add lasagna noodles and cook for @ 6-8 minutes. Drain and cut into small pieces.
2. Heat olive oil in a large cast-iron or other ovenproof skillet over medium-high heat. Add zucchini and mushrooms; cook until softened, 2-3 minutes. Add onion and garlic; cook until vegetables are tender, 2-3 minutes. Add pasta sauce, water and seasonings. Stir in noodles. Bring to a boil. Reduce heat; cover and simmer until noodles are tender, about 15 minutes. Top with mozzarella and, if desired, Parmesan cheese.

Lasaña Vegetariana A La Sartén

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 calabacines medianos, cortados por la mitad y en rodajas
- 1/2 libra de champiñones frescos rebanados
- 1/2 taza de cebolla picada
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 frasco (24 onzas) de salsa para pasta con tomate y albahaca
- 1/2 taza de agua 1/4 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de pimienta
- 1/4 cucharadita de hojuelas de pimienta rojo triturado
- 6 fideos de lasaña, partidos
- 1/2 taza de queso mozzarella rallado
- Opcional: queso parmesano rallado y hojas de albahaca frescas picadas

Direcciones:

1 .Hervir una olla de agua. Agrega 2 cucharaditas de sal. Agrega los fideos de lasaña y cocine durante 6-8 minutos. Escurrir y cortar en trozos pequeños.

2 .Caliente el aceite de oliva en una sartén grande de hierro fundido u otra sartén resistente al horno a fuego medio alto. Agrega el calabacín y los champiñones; cocine hasta que se ablanden, 2-3 minutos. Agrega la cebolla y el ajo; cocine hasta que las verduras estén tiernas, 2-3 minutos. Agregue la salsa para pasta, el agua y los condimentos. Agrega los fideos. Llevar una ebullición. Reduce el fuego; cubra y cocine a fuego lento hasta que los fideos estén tiernos, aproximadamente 15 minutos.

Cubra con mozzarella y, si lo desea, queso parmesano.