

ΛΑΖΑΝΙΑ ΜΕ ΤΟΝΟ ΚΑΙ ΦΑΣΟΛΙΑ

ΥΛΙΚΑ

(ΓΙΑ 4 ΜΕΡΙΔΕΣ)

350γρ.λαζανια

1 κ.σ. καλαμποκέλαιο

1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο

2 κλωνιά σελερι ψιλοκομμένο

1 φλ. καρότο τριμμένο

1 σκελ. σκόρδο

1/2 φλ. ζωμό κοτόπουλο

350γρ.φασολια βρασμένα

1 κ.γλ. δενδρολίβανο

200γρ.τονο σε νερό

1 ντομάτα ψιλοκομμένη

2 κ. ελιές(χωρίς κουκούτσια)

αλατοπίπερο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζετε τα λαζάνια σε αλατισμένο νερό. Τηγανίζετε σε αντικολλητικό τηγάνι το κρεμμύδι , το σελερι , το καρότο , και το σκόρδο για 5 λεπτά. Προσθέτετε το ζωμό , τα φασόλια , το δενδρολίβανο και το πιπέρι. Σιγοβράζετε για 6 λεπτά μέχρι να πήξει η σάλτσα. Προσθέτετε το τόνο, ανακατεύετε και βγάζετε από την φωτιά. Ρίχνετε μέσα τα λαζάνια, την ντομάτα τις ελιές και ανακατεύετε