

Lasagne ricotta e spinaci



Descrizione

Le lasagne costituiscono un tipico piatto della cucina italiana, a cui, anche chi come me segue una dieta vegetariana, non vuole rinunciare. Così un ripieno in cui si sostituisce la carne con un impasto di spinaci e ricotta, permette di portare in tavola le intramontabili lasagne. Perfette anche per chi vegetariano, vuole semplicemente variare gusto o per far mangiare verdura ai bambini realizzando un piatto gustoso e delicato, da proporre anche come piatto unico.

caratteristiche

Difficoltà: Facile

Preparazione: 20 Minuti

Cottura: 20 Minuti

Ingredienti

Per 5 persone

350 gr. di Spinaci freschi

200 gr. di Ricotta

400 gr. di Besciamella

una confezione di fogli di Lasagne

2 Mozzarelle

2 Uova

50 gr di Formaggio grattugiato

1 spicchio d'Aglio

Olio q.b

Burro q.b

Sale q.b

Pepe q.b

Noce moscata q.b.

Preparazione

Dopo aver lavato accuratamente le foglie di spinaci, dovete lessarli in acqua bollente salata per una decina di minuti; scolarli, strizzarli e tritarli.

In una padella mettete olio e aglio, fatelo rosolare senza bruciarlo, aggiungete gli spinaci continuando la cottura per altri 10 minuti, insaporiteli con un po' di pepe e noce moscata se vi piace il sapore.

In una ciotola sbattete le uova, amalgamate la ricotta e, appena intiepiditi, aggiungete gli spinaci amalgamando con cura il composto. Aggiungete il formaggio grattugiato.

Nel frattempo scaldate leggermente la besciamella e tagliate a dadini la mozzarella.

A questo punto in una teglia mettete due cucchiai di besciamella, proseguite disponendo i fogli delle lasagne. In seguito disponete uno strato del composto, distribuendolo uniformemente. Aggiungete i dadini di mozzarella.

Poi ricominciate con i fogli e proseguite fino ad esaurimento degli ingredienti. Riuscirete a comporre comunque 4/5 strati a seconda della dimensione della teglia.

Sull'ultimo strato aggiungete qua e là qualche pezzetto di burro.

Inforiate e cuocete per 20 minuti e comunque fino ad ottenere una crosticina croccante.

Un accorgimento: quando mettete i fogli disponeteli badando ad alternarli incrociandoli; inoltre prima di servire ricordate di lasciare raffreddare per alcuni minuti.