

# Lasagne ze szpinakiem i ricottą



Autor: **SmaczneBodomowe**  
Przepisów: **115** Ocena: **1410**



3-4 os. > 60 min łatwe przystępne



## Składniki:

- 250 gramów sera Ricotta
- 60 gramów sera Gran Padano
- 450 gramów mrożonego szpinaku
- 200 gramów makaronu do Lasagne
- 2 cebule
- 2 łyżki mąki pszennej (typ 650)
- 3 łyżki masła
- 2 szklanki mleka
- Sól, pieprz i czosnek do smaku

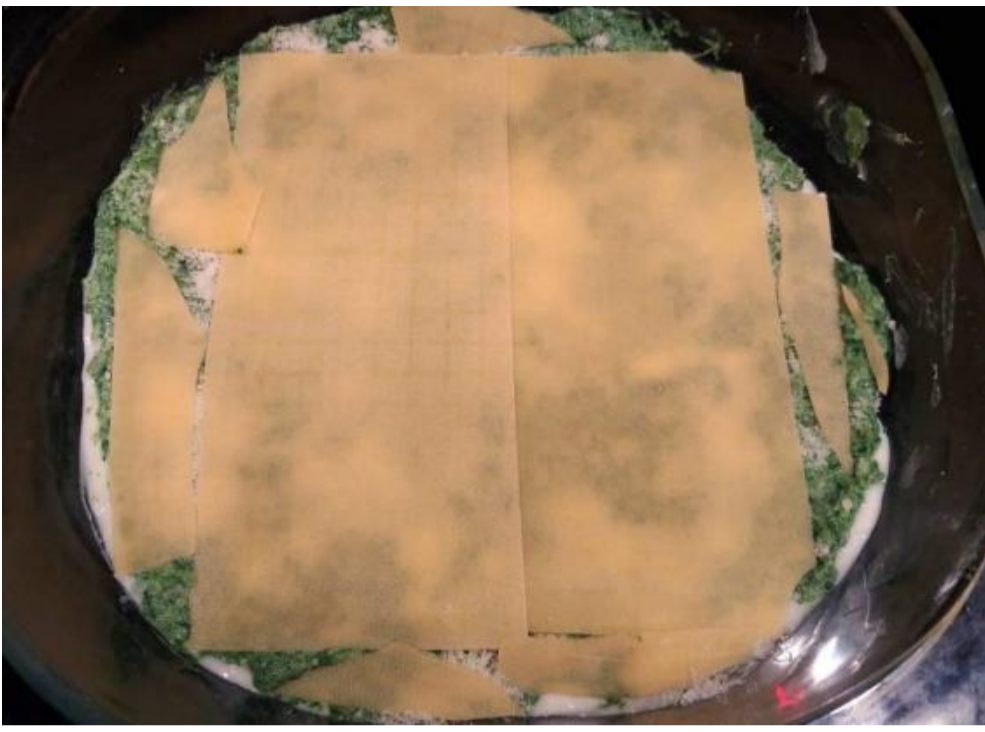
## Sposób przygotowania:

### 1 Farsz:

- Cebule kroimy w kostkę, podsmażamy na niewielkiej ilości oleju a następnie przekładamy do miski i dodajemy ser ricotta, całość mieszamy
- Na patelnię przekładamy szpinak i podsmażamy do miękkości, odlewamy nadmiar wody
- Szpinak dodajemy do miski z pozostałymi dodatkami, doprawiamy solą, pieprzem i czosnkiem granulowanym

### Sos beszamelowy:

- Masło rozpuszczamy w garnku, dodajemy mąkę i dokładnie mieszamy, następnie dodajemy porcjami mleko
- Masło z mlekiem podgrzewamy ciągle mieszając przez kilka minut aż zgęstnieje, na koniec doprawiamy solą



## 2 Składanie:

- Na spód naczynia żaroodpornego dodajemy: sos beszamelowy, makaron, masę szpinakową, ser Gran Padano i tak kolejno kilka warstw
- Wierzch polewamy sosem beszamelowym i posypujemy serem
- Gotową lasagne odstawiamy na 20 minut aż przesiąknie sosem
- Lasagne pieczemy 40-45 minut w temperaturze 180 stopni (bez termoobiegu), 10 minut przed końcem pieczenia można zmniejszyć temperaturę do 170 stopni



Twoje notatki do przepisu: