



Lasagne con ricotta e spinaci - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

Primi piatti - pasta al forno -

lessare 250 gr di spinaci (io per fare prima uso quelli surgelati, già puliti e pronti per la cottura!!!) in acqua salata, scolarli, strizzarli e tritarli.
metterli a freddare in una ciotola capiente e unirvi 250 gr di ricotta fresca di pecora o vaccina e 1 uovo.
aggiungere formaggio grana grattugiato, sale, pepe e noce moscata, mescolare bene e tenere da parte...

intanto preparare la besciamella, sciogliendo 50 gr di burro in 300 gr di latte tiepido, aggiungere 50 gr di farina, sale, pepe e noce moscata...

ma sul fornello è troooooooppo lungo!!! :evil:
presto presto!!!

ho provato a mettere il tutto in un contenitore per MO, ho mescolato bene con un frustino e ho fatto un'ottima densa e cremosa besciamella nel MO, a temp. media per 2 minuti!!!!

manca solo il ragù..... come lo facciamo noi al sud ci vorrebbero almeno tre ore!!!! troooooooppo lungo!!!
fidatevi.... comprate una bottiglia di salsa tipo Cirio o Barilla, già pronte all'uso.

quindi in una teglia di acciaio versare un pò di salsa di pomodoro, un pò di latte tiepido e cominciare a disporre le lasagne a strati ricoprendole con l'impasto di ricotta e spinaci e besciamella, coprire con ancora della salsa di pomodoro e cospargere di grana grattugiato.

alternare gli strati fino a completamente.

sull'ultimo strato abbondare con la salsa di pomodoro, la besciamella e il grana.

coprire fino a livello della teglia con il latte e cuocere in forno a 250° per una buona mezz'ora, finchè pungendo con la forchetta le lasagne non saranno ben cotte, quasi cremose.



Immagine presa dal sito [ecucinando.it](#)