Lasagne ze szpinakiem w sosie pomidorowym

Nikita

Polecane na: **danie główne, zapiekanki**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

90 min

4 porcje

Składniki:

- płaty lasagne - 12 szt.
- świeży szpinak - 400-500 g
- olej - 2 łyżka
- cebula szalotka - 1-2 szt.
- czosnek - 3-4 ząbek
- parmezan lub ser bursztyn lub dziurgas - 60 g
- mozzarella - 150 g
- ser ricotta - 250 g
- jajka - 2 szt.
- pomidory pelati w słoiku (najlepiej domowe) - 1 litr
- sól i pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na patelni rozgrzewamy olej. Wrzucamy drobno pokrojoną cebulę aż się nabierze złocistego koloru, dodajemy pokrojony drobniutko czosnek, następnie wrzucamy drobno posiekany szpinak, mieszamy i smażymy jeszcze przez chwilę. Zdejmujemy patelnię z ognia i studzimy.
Do miski wbijamy jajka, roztrzepujemy je, a następnie dodajemy ser ricotta, szpinak oraz połowę startego parmezanu i połowę startej na grubych oczkach mozzarelli. Przyprawiamy do smaku solą i pieprzem i mieszamy razem z masą szpinakową .

KROK 2: Pomidory pelati drobno siekamy i razem z sosem przekładamy do miski. Przyprawiamy solą i pieprzem do smaku. Połowę sosu wylewamy na dno naczynia żaroodpornego (naczynie powinno być tak duże, by mieściły się w nim trzy płaty makaronu lasagne) i równomiernie rozprowadzamy.
W dużym garnku zagotowujemy wodę i solimy ją. Płaty makaronu wrzucamy partiami do wrzątku (po 3 sztuki naraz) i gotujemy chwilę, aż makaron lekko zmięknie (makaron nie powinien być do końca ugotowany). Trzy płaty makaronu układamy na sosie wylanym na dno naczynia.

KROK 3: Na wierzch nakładamy 1/3 farszu z ricotty i szpinaku. Na wierzchu układamy kolejne partie makaronu i farszu. Ostatnią partię farszu przykrywamy pozostałymi płatami ugotowanego makaronu i całość polewamy sosem pomidorowym. Resztą startego sera parmezanu i mozzarelli posypujemy wierzch lasagne.

KROK 4: Naczynie przykrywamy folią aluminiową i wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni na 30 minut. Po tym czasie zdejmujemy folię i pieczemy kolejne 15-20 minut, aż ser na wierzchu się przyrumieni.

KROK 5: Wyjmujemy z piekarnika

KROK 6: Kroimy i podajemy.