LASAGNA DE BERENJENAS



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Berenjenas peladas: 3
Ricota: 250 g
Salsa de tomate: Cantidad necesaria
Nuez Moscada:
Atado de espinacas: 2
Queso Cremoso: 250 g
Salsa Blanca: Cantidad necesaria
Sal y pimienta:

Preparación de la Receta

- *Pelar* las berenjenas y cortarlas en láminas finas
- Colocarlas en una olla con agua hirviendo durante pocos minutos hasta que estén blandas

Para el relleno

- Tomar la *espinaca* previamente hervida y escurrida, y cortar en trozos pequeños
- Colocarlas en un bol junto con la *ricota*
- Añadir sal, pimienta, nuez moscada e integrar el relleno
- Tomar una fuente para horno y colocar en la base, salsa de *tomate*
- Disponer una capa de berenjenas hasta cubrir la fuente
- Añadir el relleno de *ricota* y *espinaca*
- Colocar otra capa de berenjenas y sobre ellas, el queso cremoso cortado en cubos
- Cubrir con otra capa de berenjenas
- Para terminar colocar el resto de salsa de *tomate* y salsa blanca
- Añadir el queso rallado y llevar a horno fuerte hasta que la superficie esté gratinada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lasagna-de-berenjenas-2