

Lasaña Verde

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Relleno de Espinaca

Espinaca: 250 Gramos **Masa seca para lasaña**: c/n

Pimienta: c/n Sal: c/n

Salsa Blanca: c/n

Relleno de Queso Crema

Mozzarella rallada: c/n

Pesto: c/n **Queso Crema**: 200 Gramos

Relleno de Ricota

Albahaca: c/n Orégano: c/n

Perejil: c/n Ricota: 200 Gramos

Tomillo: c/n

Preparación de la Receta

Relleno de espinaca

- En un bol, mezclar *espinaca* blanqueda y procesada con salsa blanca hasta obtener una mezcla espesa y cremosa.
- Condimentar con sal, pimienta y reservar.

Relleno de queso crema

• Mezclar en un bol queso crema, pesto y reservar.

Relleno de ricota

- En un bol, mezclar *ricota*, *tomillo*, *orégano*, *albahaca*, *perejil* -todo fresco y picado- y *condimentar* con sal y pimienta
- Reservar.

Armado

- En una fuente para horno, colocar una base de salsa blanca.
- Agregar una capa de masa de lasaña blanqueda.
- Añadir el relleno de queso *crema* y pesto, *mozzarella* rallada y tapar con una nueva masa de lasaña blanqueda.
- Incorporar el relleno de *ricota* y cubir con la masa de lasaña.
- Terminar con el relleno de espinaca y salsa blanca y la última capa de lasaña.
- Por último agregar una capa de salsa blanca, parmesano rallado y hornear por 60 minutos hasta gratinar.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/lasagna-verde