

Lasaña Verde

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Relleno de Espinaca

Espinaca: 250 Gramos

Pimienta: c/n

Salsa Blanca: c/n

Masa seca para lasaña: c/n

Sal: c/n

Relleno de Queso Crema

Mozzarella rallada: c/n

Pesto: c/n

Queso Crema: 200 Gramos

Relleno de Ricota

Albahaca: c/n

Perejil: c/n

Tomillo: c/n

Orégano: c/n

Ricota: 200 Gramos

Preparación de la Receta

Relleno de espinaca

- En un bol, mezclar *espinaca* blanqueada 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 cubrir 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>