



Lasagne con spinaci e crema

Cremina Zani



PORTATA
Primo Piatto



SERVIZIO
4 Persone



Procedimento ◀

Prendete le sfoglie di lasagna e sbollentatele per pochi secondi, stendetele su dei canovacci puliti ad asciugatele.

Mettete in una ciotola la ricotta, sale, un pizzico di pepe e mescolate bene. Unite la besciamella, il latte e mescolate ancora.

Prendete la teglia, mettete sul fondo un po' di crema alla ricotta e sistemate le sfoglie di lasagna, aggiungete altra crema alla ricotta, la Cremina Zani a cubetti, spinaci e parmigiano, un filo d'olio e coprite con un'altra sfoglia di lasagna.

Aggiungete ancora ricotta, spinaci, cremina, olio, parmigiano e formate tanti strati fino a completare la teglia.

Infornate a 200° per 40 minuti finché la superficie non sarà dorata. Sfnate la lasagna e siete pronti per stupire i vostri ospiti!

► Ingredienti

- 400 gr pasta per lasagne
- 300 gr cremina zani
- 700 gr spinaci, cotti, bolliti
- 200 ml besciamella
- 100 gr parmigiano
- 200 ml latte
- 500 g ricotta
- q.b.sale
- q.b.pepe