



Lasagne vegetariiane

Dosi per 6 persone

Difficoltà: facile

Costo: medio-basso

500 gr di formaggio tipo robiola
1 mazzetto erba cipollina fresca
500 gr pomodori tipo ciliegino
500gr di spinaci freschi
350 gr lasagne all'uovo
100 gr Parmigiano reggiano grattugiato.
sale q.b.
pepe q.b.
olio extravergine d'oliva q.b.
latte intero fresco q.b.

In una scodella unite la robiola con un po' di latte e amalgamate con una frusta fino ad ottenere una consistenza bella cremosa. La quantità di latte dipende molto dal tipo di robiola che utilizzate.

Una volta raggiunta la consistenza desiderata, unite l'erba cipollina tagliata abbastanza finemente al coltello, salate lievemente, mescolate per bene e lasciate da parte.

Tagliate a metà i pomodorini, metteteli in una scodella, condite con olio, sale e pepe.

In acqua leggermente salata fate sbollentare rapidamente gli spinaci, quindi scolateli e strizzateli per bene.

Prendete una pirofila quadrata, iniziate con sporcare il fondo con una cucchiaia abbondante di crema di formaggio, quindi disponete un primo strato di lasagne, a seguire uno strato di spinaci, crema di formaggio, pomodori e una generosa spolverata di parmigiano grattugiato.

Proseguite così con gli strati successivi, alternando il verso di disposizione delle lasagne. Fate attenzione ad impilare per bene gli strati il più possibile mantenendo la superficie piana.

Arrivato all'ultimo piano mettete: lasagne, crema, spinaci, pomodori con un po' del loro sughetto, parmigiano, un filo d'olio e terminate con un pochino di latte per rendere bella morbida la lasagna.

Infornate a 180° in modalità statica finché la pasta non risulterà bella morbida e la superficie dorata.

Una variante golosa? Provate ad unire dello stracchino alla robiola: otterrete una crema super!

Alla prossima ricetta

Enrica