

Lasagne Al Forno Con Verdure

Pulite e lavate gli spinaci, lessateli al dente in acqua salata o al vapore, scolateli, tritateli, insaporiteli con un po' di peperoncino in polvere e incorporatevi la ricotta. Con l'acqua di cottura degli spinaci preparate quindi una besciamella stemperando la farina e l'olio, aggiungendo l'acqua poco alla volta in modo da amalgamarla senza grumi e insaporendo con il timo. Cuocete le lasagne in abbondante acqua bollente salata, poche alla volta, con l'aggiunta di 1 cucchiaino di olio d'oliva per evitare che si attacchino tra di loro. Toglietele man mano dall'acqua, stendetele su un tovagliolo umido e quindi sistematele a strati in una teglia da forno unta d'olio, alternandole a strati di ricotta e spinaci e strati di salsa di pomodoro. Tra uno strato e l'altro aggiungete un po' di parmigiano grattugiato, pezzetti di fontina e qualche cucchiaino di besciamella. Mettete in forno a calore moderato per circa 30 minuti e, se le lasagne tendessero ad asciugarsi eccessivamente, aggiungete della salsa di pomodoro molto liquida.

Ingredienti

500 G Spinaci
250 G Ricotta Fresca
400 G Pasta Tipo Lasagne Integrali
Peperoncino Rosso In Polvere
Alcuni Cucchiaini Formaggio Parmigiano Grattugiato
300 G Salsa Di Pomodoro
100 G Formaggio Fontina
Olio D'oliva Extra-vergine
Sale
Per La Salsa:
50 G Farina Di Frumento Semintegrale Tipo 2
20 Cl Acqua Di Cottura Degli Spinaci
Olio D'oliva Extra-vergine
Timo

Note

Preparazione: 45 minuti.