

---

# Lasagna biało-zielona

Dodano: 2000-08-22 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3074 razy.

Nie jest to duża lasagna, ale jest ona bardzo bogata i pożywna.

Sos bazyliowo - kremowy:

3 łyżki masła

3 łyżki maki

1/2 filiżanki świeżej poszatkowanej bazylii

1/2 filiżanki startowanego sera Parmesan

1 ząbek czosnku, drobno posiekany

1/4 łyżeczki soli, lub do smaku

Nadzienie serowe:

1/3 orzeszków pignoli

50 dkg mrożonego poszatkowanego szpinaku

40 dkg sera Ricotta

2 filiżanki starowanego na dużych otworach sera mozzarella

1 1/2 filiżanki startowanego na dużych otworach sera Fontina

3/4 filiżanki startowanego sera Parmesan

1 jajko, ubite

1/4 łyżeczki świeżo zmielonego pieprzu

12 makaronów Lasagna

1. W średnim rondelku rozpuścić masło na średnim ogniu. Wsypać stopniowo makę, mieszać, aż mąka nasiąknie tłuszczem. Dodać mleko; gotować ciągle mieszając, aż masa zacznie się gotować i zgęstnieje. Zdjąć z ognia. Dodać bazylię, 1/2 filiżanki sera Parmesan, czosnek i sol. Przykryć powierzchnię folią i odstawić na bok.

2. Na małym ogniu podsmażyć orzeszki pignoli w suchej małej patelni aż orzeszki się lekko zabrązowia. Posiekać.

3. Wsypać posiekane orzeszki pignoli do dużej miski. Dodać rozmrożony szpinak, ser Ricotta, 1/2 filiżanki mozzarella, ser Fontina, 3/4 filiżanki sera Parmesan, jajko i pieprz. Wymieszać dokładnie, odstawić na bok.

4. Ugotować makarony lasagna według przepisu.

5. Podgrzać piekarnik do temperatury 200 C

6. Cieniutko rozprowadzić 1 filiżankę sosu bazyliowo - kremowego na dnie naczynia do lasagnia. Przykryć 4 makaronami.

7. Równo wyłożyć 1/2 nadzienia serowego na makarony. Załać nadzienie serowe połową pozostałego

---

sosu bazyliowo-kremowego.

8. Przykryc kolejnymi 4 makaronami. Przykryc pozostala czescia nadzienia serowego.
9. Przykryc ostanimi 4 makaronami. Zalac pozostalym sosem bazyliowo-kremowym.
10. Piec przez 30 minut. Posypac pozostala filiznak sera mozzarella, piec przez nastepne 20 minut.
11. Wyjac z piekarnika i pozostawic na 15 minut do ostygniecia. Kroic w prostokaty.

Smacznego!!!

Katarzyna

From: felicja@aol.com (FeLicja)