Combinatia de lasagna cu spanac te va face sa o iubesti sau sa o urasti de la prima inghititura. Mie mi-a placut in mod deosebit gusturile noi si delicioase si combinatia pe care am indraznit sa o incerc abia acum. Este o reteta de care se pot bucura si ovo-lacto-vegetarienii, carora le place lasagna dar nu se prea inteleg cu sosul Ragu.

Ingrediente:

-1 pachet paste lasagna (au am luat de acelea care nu necesita fierbere)

-500 gr spanac congelat sau proaspat

-200 ml suc de rosii

-2-3 catei de usturoi

-150 gr cascaval sau mozzarela

-2 cepe

-sare, piper ulei, oregano, busuioc

Mod de preparare:

Tocam ceapa si usturoiul marunt si decongelam pe cat posibil spanacul. Ungem un vas de yena cu ulei si asezam un rand de paste, apoi putina ceapa si usturoi, spanac, felii de cascaval, sos de rosii, paste si apoi din nou la fel pana terminam ingredientele. Ultimul strat va fi de paste peste care turnam sos de rosii si radem cascaval. La fiecare strat condimentam cu sare , piper, oregano si busuioc, si deasupra presaram putin oregano. Turnam in vas apa pe margini pana ajunge aproape sus. Dam la cuptorul preincalzit la 220 de grade pentru 45 de minute – o ora. Servim calda.

Pofta buna!

Autor: Claudia Hotea

http://caietederetete.wordpress.com/