

Lasaña de espinacas

Tiempo de preparación: 70 minutos | Rinde: 12 porciones

Ingredientes

- 2 paquetes (de 10 oz. cada una) de espinacas picadas congeladas, descongeladas
- 2 huevos
- 2 envases (de 15 oz. cada uno) de queso ricota bajo en grasa o requesón pequeño y reducido en grasa
- 2 tazas (en total) de queso mozzarella, rallado
- 1 taza (en total) de queso parmesano, rallado
- 1 frasco (de 26 oz.) de salsa marinara o salsa para pasta sin carne
- 1/2 taza de agua
- 9 fideos de lasaña integrales secos



Preparación

- Precaliente el horno a los 350°F.
- Use las manos para exprimir las espinacas congeladas para eliminar tanto exceso de líquido como sea posible. Reserve las espinacas.
- En un tazón grande, use un tenedor para batir los huevos hasta que estén mezclados
- Agregue las espinacas, el queso ricota o el requesón, 1 ½ tazas de queso mozzarella y ¾ de taza de queso parmesano a los huevos. Mezcle bien.
- Vierta la salsa marinara o la salsa para pasta en un tazón mediano.
- Vierta el agua en el frasco de salsa vacío. Tape y agite bien. Destape y agregue a la salsa en el tazón.
- En una fuente para hornear de 13 x 9 x 2 pulgadas, coloque capas en orden: 1 taza de la mezcla de salsa, 3 fideos de lasaña, la mitad de la mezcla de espinacas, 1 taza de la mezcla de salsa restante, 3 de los fideos restantes, la mezcla de espinacas restante, los fideos restantes y la salsa restante.
- Espolvoree con la ½ taza de queso mozzarella restante y el ¼ de taza de queso parmesano restante.
- Cubra bien la fuente para hornear con papel de aluminio. Hornee por 50 minutos.
- Retire el papel de aluminio. Hornee sin tapar, de 15 a 20 minutos más o hasta que los fideos estén tiernos.
- Retire del horno. Deje reposar a temperatura ambiente durante 15 minutos. Corte en cuadritos para servir.

