

Лазанья со шпинатом

70 минут 12 порций

Вам понадобится:

- 2 упаковки (по 10 унций каждая) замороженного нарезанного шпината
- 2 яйца
- 2 упаковки (15 унций каждая) нежирного сыра рикотта или нежирного творога
- 2 стакана (всего) тертого сыра моцарелла
- 1 стакан (всего) тертого сыра пармезан
- 1 банка (26 унций) соуса Маринара или соуса для пасты без мяса
- 1/2 стакана воды
- 9 сухих мультизерновых листов для лазаньи



Приготовление

- Разогрейте духовку до 350 ° F.
- Отожмите размороженный шпинат руками, чтобы удалить как можно больше лишней жидкости. Отложите шпинат в сторону.
- В большой миске взбейте яйца вилкой до однородного состояния.
- Добавьте шпинат, сыр рикотта или творог; 1 1/2 стакана сыра моцарелла; и 3/4 стакана сыра пармезан к яйцам. Хорошо перемешайте.
- Вылейте Маринару или соус для пасты в миску среднего размера.
- Налейте воду в пустую банку для соуса. Накройте крышкой и хорошо встряхните. Снимите крышку и смешайте с соусом в миске.
- В форме для запекания размером 13 x 9 x 2 дюйма выложите по порядку: 1 стакан соуса, 3 листа лазаньи, половину смеси шпината, 1 стакан оставшейся смеси соуса, 3 оставшихся листа, оставшуюся смесь шпината, оставшиеся листы и оставшийся соус.
- Посыпьте оставшимися 1/2 стакана сыра моцарелла и оставшимися 1/4 стакана сыра Пармезан.
- Плотной крышкой накройте блюдо фольгой. Выпекайте 50 минут.
- Снимите фольгу и выпекайте без крышки еще 15-20 минут или пока лапша не станет мягкой.
- Достаньте из духовки. Дайте постоять при комнатной температуре 15 минут. Нарезайте квадратами для сервировки.

