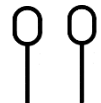




Ricottás spenótos lasagne



60 perc

Igazi krémes, friss lasagne. Ahogy jön a sütőből az illata azt kívánod, hogy minél hamarabb a tányérodon legyen. Biztos lehetsz benne, hogy a család egyik kedvence lesz.

Hozzávalók a tésztához:

30 dkg durum liszt
3 db egész tojás
1 kávéskanál só
0,5 - 1 dl víz ahogy felveszi

Elkészítés:



1 A lisztet, sót és a tojásokat jól össze gyúrjuk, a vízből apránként adagoljunk hozzá. Az elején a tészta nem áll könnyen össze, jó alaposan át kell gyúrni.



2 A tésztának az állaga akkor jó, ha kicsit ruganyos, de mégis kemény. Ez 5 - 10 percig eltarthat. Formázzunk egy gombócot a tésztából, és 15 percre, hagyjuk pihenni szobahőmérsékleten.



3 A hagymát apró kockákra vágjuk és 2 evőkanál olajon üvegesre pirítjuk, majd rátesszük a szintén apró kockákra vágott csirkemellet és megpároljuk. A csirkére tesszük a megmosott, vékony csíkokra vágott spenót leveleket a száruk nélkül. Sózzuk, borsozzuk, hozzáadjuk a zúzott fokhagymát.

Hozzávalók a töltelékhez:

½ csirkemell
25 dkg friss spenót
50 dkg ricotta
250 ml főzőtejszín
3 evőkanál olaj

1 fej vöröshagyma
3-4 gerezd fokhagyma
1 kávéskanál őrölt fehérbors
20 dkg sajt



Megvárjuk, míg a spenót összeesik, és rátesszük a villával összetört ricottát. Az egészet összekeverjük és a tejszín hozzáadása után összeforraljuk.



5 Ezután a tésztát lisztezett deszkán / nyújtólapon jó vékonyra nyújtjuk, és 4 db a tepsink méretének megfelelő lapot vágunk.



6 Egy tepsi, vagy hőálló tál aljára elkenünk egy evőkanál olajat, és kezdődik a rétegezés. Egy tészta, egy réteg ricottás csirke, egy tészta, és ezt ismételjük. A legfelső réteg tésztára reszelt sajtot szórunk. 180 C-os sütőben 30 – 35 perc alatt készre sütjük.