

# Lasagna con salchicha y espinaca en sartén



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 6

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/lasagna-con-salchicha-y-espinaca-en-sarten>

## Preparación

Vierta los tomates cortados en cubitos con su jugo en una taza medidora. Añadir agua hasta alcanzar 250 cc, reserve. En una sartén redonda, antiadherente, y amplia, caliente el aceite a fuego medio. Agregar la cebolla y la sal y saltear hasta que las cebollas estén transparentes, aproximadamente 5 minutos. Agregue el ajo y cocine hasta que estén fragantes, unos 30 segundos. Añadir la salchicha (o chorizo) y cocine, rompiendo además con una cuchara de madera, hasta que pierda el color rosado, unos 4 minutos. Agregar las espinacas y saltee hasta que se mezclen con la salchicha y la cebolla. Disperse la pasta sobre la carne, pero no revuelva. Vierta los tomates y la salsa de tomate sobre la pasta. Cubra con una tapa que cierre bien y llevar a fuego lento. Reduzca el fuego a medio-bajo y cocine a fuego lento, revolviendo ocasionalmente, hasta que la pasta esté tierna, unos 20 minutos. Mientras tanto, mezcle la ricotta, la mozzarella y el perejil en un tazón mediano. Retire la sartén del fuego y agregue la 1/2 taza de queso parmesano. Sazone con sal y pimienta recién molida negro. Vierta y

## Ingredientes

- 1 lata/s Tomates enlatados picados
- 1 poco Agua
- 1 cucharada/s Aceite de oliva
- 1 Cebolla mediana picada
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 3 diente/s Ajo
- 500 gramo/s Salchicha sin piel
- 170 gramo/s Espinaca congelada escurrida
- 10 hoja/s Lasagna cortadas a la mitad a lo largo
- 220 gramo/s Salsa de tomate
- 1/2 taza/s Queso Parmesano rallado (+2 cucharadas)
- 3/4 taza/s Ricota
- 100 gramo/s Mozzarella rallada
- 1 cucharada/s Perejil fresco picado
- 3 cucharada/s Albahaca fresca picada
- 1 poco Hojuelas de pimienta

## Categorías

Un día normal, Italiana, Todo el año, Costosa, Vegetales, Comida para todos los días, Familia,

desparrame cucharadas colmadas de la mezcla de ricotta, tapar y dejar reposar fuera del fuego durante 5-7 minutos, o hasta que el queso se haya derretido. Espolvorear con la albahaca y el parmesano restante. Sirva con hojuelas de pimiento rojo. Disfrute!

Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal

