

Rollos de lasagna y champiñones



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: **10**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/rollos-de-lasagna-y-champinones>

Preparación

Precalentar el horno a 170°C. Hervir las hojas de lasagna y enfriar. Colocar un taza de salsa marinara en el fondo de un molde para horno. Coloque el repollo rizado en un procesador de alimentos y péquelo bien. En una sartén grande, calentar el aceite a fuego mediano, agregar el ajo y saltear hasta que esté dorado, alrededor de un minuto. Agregar la col rizada, sal y pimienta y rehogar unos 5 minutos. Añadir champiñones, cocine hasta que estén suaves, otros 5-6 minutos. Ajustar de sal y pimienta. Mezcle el repollo cocinado, los champiñones, la ricotta, el queso parmesano, el huevo, la sal y la pimienta en un tazón mediano. Una vez formado el relleno, coloque las láminas de lasagna sobre un papel manteca, ponga una cucharada de relleno y enrolle. Una vez listos, vaya ubicándolos en la fuente preparada con la salsa. Cuando haya finalizado, vierta sobre ellos la taza de salsa restante y espolvoree el queso mozzarella rallado. Lleve al horno hasta que el queso esté derretido ya que el resto de la preparación ya se encuentra

Ingredientes

- ✓ 10 hojas Lasagna
- ✓ 2 taza/s Salsa marinara
- ✓ 250 grs. Champiñones cortados en rodajas
- ✓ 5 taza/s Repollo picado fino
- ✓ 1 cucharada/s Aceite de oliva
- ✓ 2 dientes de Ajo picados
- ✓ 450 grs. Ricota
- ✓ 1/2 taza/s Queso Parmesano
- ✓ 1 Huevo batido
- ✓ 1 poco Sal
- ✓ 1 poco Pimienta
- ✓ 10 cucharada/s queso Mozzarella rallado

Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Vegetales, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Gourmet, Plato Principal, Dulces

cocida.

