

# 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

Precalear 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 cocida.

## 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

