Rolls de lasagna con pollo y queso

Dificultad:

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 30min
Tiempo total: 55min , Número de porciones: **4**

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

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/rolls-de-lasagna-con-pollo-y-queso

Preparación

En un tazón mediano, combine el pollo, el queso feta, la ricota y la pimienta Extienda 1/2 taza de la mezcla en cada hoja de lasaña y enrollar. En un molde para horno, se extendió 1 taza de salsa marinara. Disponer los rollos de lasangna con la costura hacia abajo; es decir sobre la salsa que colocó en el fondo del horno. Cubrir con la salsa restante y el queso parmesano por encima. Hornear a 190°C durante 30 minutos o hasta que esté caliente. Servir. Si se desea, coloque más queso parmesano.

Ingredientes

- 3 taza/s Pollo cocido y triturado
- 1/4 taza/s Ricota
- 1 poco Pimienta
- 1/4 taza/s Queso feta desmenuzado
- 8 hoja/s Lasagna cocidas y escurridas
- 1/4 taza/s Queso Parmesano rallado
- 2 taza/s Salsa marinara

Categorías

Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Lácteos y huevos, Aves y conejos, Comida para todos los días, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal