

# Rolls de lasagna, espinaca y ricotta



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 2

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/rolls-de-lasagna-espinaca-y-ricotta>

## Preparación

Precalear el horno a 200°C. Mientras, en un recipiente o bol combinar las espinacas cocidas troceadas, el queso parmesano, la ricotta, el huevo, la sal, la pimienta y el orégano. Mezclar todo hasta que quede una masa compacta. Cocinar las láminas de lasagna según marca el paquete del fabricante, una vez listas, ponerlas a escurrir sobre un papel absorbente y dejar que escurra todo el agua. Rellenar cada una con 2-3 cucharadas de la mezcla, dejando siempre un centímetro de cada uno de los bordes sin rellenar para que sea más sencillo enrollarla después. Una vez enrollados, cortar cada rollito a la mitad. Sobre una bandeja de horno, poner un poco de papel para hornear y colocar cada rollito, siempre con la apertura hacia abajo para que no se salga nada de la masa. Poner sobre cada mini-canelón un poco de salsa de tomate por encima y espolvorear mozzarella rallada. Hornear entre 18 y 20 minutos, hasta que la mozzarella se haya derretido por completo y haya tomado un color doradito. Luego, pincharlos con unos palillos y servirlos acompañados de salsa de tomate. Disfrute! Fuente: Recetin.com

## Ingredientes

- 8 hoja/s Lasagna
- 150 gramo/s Espinaca cocida
- 100 gramo/s Ricota
- 50 gramo/s Queso Parmesano
- 1 Huevo
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Orégano
- 2 taza/s Salsa de tomate
- 75 gramo/s Mozzarella rallada

## Categorías

Un día normal, Italiana, Todo el año, Cereales, pastas y arroz, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Plato Principal, Appetizer-Entrada

