لازانيا السبانخ

المكوّنات:

1 مربع لازانيا الشعرية

1 بصلة كبيرة مفرومة

3 فصوص ثوم مفرومة

ملح

فلفل أسود مطحون طازجًا

1 ملعقة صغيرة من التوابل المجففة

2 حزم مجمدة من السبانخ، اذبها لاستنفاز السائل الزائد

3 علب من الريكوتا

1 بيضة كبيرة

½ علبة من البارميزان

1/2 ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة

3 علب من الموزاريلا

2 علب مارينارا

البقدونس المفروم للتزيين

طريقة التحضير:

سخن الفرن على 350 درجة مئوية. ضع قدرًا كبيرًا من الماء المغلي المملح ليغلي وقم بطهي المعكرونة اللازانيا حتى تصبح طرية. صفها.

في مقلاة كبيرة على حرارة متوسطة ، سخن الزيت. اضف البصل والثوم وتبل بالملح والفلفل والزعتر. قلب السبانخ المجمد مع التحريك إلى أن يندمج بشكل كامل.

في وعاء كبير، قلب الريكوتا والبيضة والبارميزان وقم برش القرفة

والملح والفلفل.

في طبق كبير للخبز، ضع 5 طبقات من اللازانيا حتى تكون متداخلة قليلاً. ضع ملعقة رقيقة من المارينارا فوقها وطبقة من خليط السبانخ وخليط الريكوتا. رش طبقة من جبن الموزاريلا. كرر ذلك، وضع في النهاية جبن الموزاريلا.

يُغطّى بالرقائق ويُخبز لمدة 45 دقيقة، ثم يغطى بالورق المعدني ويتابع الخبز لمدة 15 دقيقة إضافية.

تبرد 10 دقائق، ثم تُزيّن بالبقدونس. اقطعها وقدمها.