

# LASAGNE RICOTTA E SPINACI



## INGREDIENTI:

- 2 confezioni da 250 g di Ricotta Santa Lucia Galbani
- 100 g di speck Galbaspeck Galbani
- 500 g di spinaci
- 500 g di lasagne
- 250 ml di latte
- noce moscata
- sale e pepe

## ABBIAMO UTILIZZATO:

RICOTTA SANTA LUCIA

## PRESENTAZIONE:

Il piatto che vi consigliamo oggi è la lasagna con spinaci, o meglio delle lasagne con ricotta e spinaci. Una preparazione di gusto realizzata con un ripieno che solitamente viene usato per farcire la pasta ripiena, ossia proprio la ricotta con gli spinaci.

## PREPARAZIONE:

Queste golose lasagne all'uovo sono molto apprezzate per il loro sapore delicato, si sposano perfettamente con le spezie come la noce moscata e hanno un profumo davvero molto invitante.

Sono adatte a essere consumate in compagnia e riempiono la tavola di gusto.

1. Per preparare le lasagne ricotta e spinaci lavate gli spinaci freschi e fateli scottare in una pentola con acqua leggermente salata per 10 minuti, poi scolateli e strizzateli molto bene.
2. Inserite gli spinaci in un frullatore, aggiungete la ricotta, la noce moscata e aggiustate di sale e pepe, poi frullate il tutto fin quando avrete ottenuto un composto omogeneo. Aggiungete il latte e regolate di sale (se occorre).
3. Scaldate il forno a 180°, poi prendete lo Speck Galbaspeck e tagliatelo sottilmente.
4. Prendete una pirofila da forno, imburратela con un po' di burro e cospargetela con il pane grattugiato. Poi sporcate il fondo con un cucchiaio ricolmo di composto agli spinaci e disponete le lasagne.
5. Ricoprite con parte del composto agli spinaci e cospargete con parte dello Speck Galbaspeck. Continuate gli strati fino a esaurimento degli ingredienti, terminando con il composto di spinaci e qualche listarella di Speck Galbaspeck.
6. Infornate a forno caldo per 20 minuti. A cottura raggiunta sfornate e servite le vostre lasagne di ricotta e spinaci dopo averle fatte riposare 10 minuti.

#### **VARIANTI:**

La pasta al forno è una pietanza che, una volta sistemata in una teglia, strato dopo strato dà vita un primo piatto appetitoso: la lasagna (che può essere realizzata con la pasta fresca in sfoglie oppure con le crespelle).

Per ottenere un ripieno dal gusto più deciso, potete saltare gli spinaci in padella con uno spicchio d'aglio, un paio di cucchiai d'olio e un pizzico di pepe.

Inoltre potrete arricchire il ripieno con della mozzarella o della scamorza affumicata.

Realizzando una salsa con burro, latte, farina, noce moscata e sale, potrete preparare la lasagna con spinaci e besciamella.

Per un gusto diverso, sostituite lo speck con la salsiccia o con del salmone.

Con la stessa ricetta (pasta fresca all'uovo e ripieno) si possono preparare anche degli ottimi e succulenti cannelloni ricotta e spinaci.

È possibile preparare la lasagna con besciamella e ragù, con sughi fantasiosi, con crema di formaggio e panna, con salse come il pesto ma anche con verdure. Un esempio? La lasagna con la zucca per una versione vegetariana.

Per far formare in superficie una croccante crosticina, spolverizzatela con del formaggio grattugiato e impostate il forno, per gli ultimi 5 minuti, in modalità grill.

## CONSIGLI:

Volendo, potrete realizzare la pasta fresca per le lasagne in casa con le vostre mani lavorando uova, farina e un pizzico di sale. La ricetta classica non prevede l'utilizzo di olio, ma se lo gradite, potrete aggiungerne un po' a questi ingredienti.

Inizialmente, lavorateli in una ciotola, poi su una spianatoia. Realizzate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare per mezz'ora.

Ora stendete l'impasto con un mattarello e tiratelo fino a raggiungere lo spessore di 0,5 mm. A questo punto ritagliate la sfoglia con una rotella tagliapasta e conservatela in un luogo lontano da correnti d'aria fino all'utilizzo.

Un'idea per un aperitivo o per una cena in piedi?

I rotolini di lasagna con spinaci e ricotta. Per realizzarli vi basterà distribuire il ripieno sulle sfoglie, quindi arrotolatele sul lato corto e disporle in una pirofila per la cottura. Si possono farcire a proprio gusto e piacimento, seguendo ciò che la fantasia suggerisce e dando libertà alla creatività in cucina.

Per un'occasione speciale, come la festa di San Valentino o un compleanno, o semplicemente per rendere speciale il primo piatto della domenica, potrete preparare anche le rose di lasagne.

Questa volta, dopo aver realizzato i rotoli, dovrete tagliarli in tre parti e il gioco è fatto. In questo modo avrete ottenuto le girelle di lasagne.