
LASAGNE DI TAGLIATELLE AGLI SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di spinaci in foglia surgelati,
- 500 g di pasta tipo tagliatelle,
- 400 g di mozzarella,
- 100 g di ricotta ,
- 1 uovo sbattuto,
- 1 cucchiaino di sale,
- pepe,
- prezzemolo,
- cipolla,
- aglio,
- ragù.

Cucinate gli spinaci a vapore e scolateli bene.

Mentre le tagliatelle e cuociono, preriscaldate il forno a 350 gradi.

Nel miscelatore, mettete la ricotta, la mozzarella, l'uovo, il prezzemolo, il sale e le spezie.

Mescolate ad alta velocità fino a che il composto non sia liscio.

Aggiungete gli spinaci e mescolate fino a unire gli ingredienti.

In una teglia, fate uno strato con metà delle tagliatelle e versatevi sopra la crema.

Disponete un altro strato di tagliatelle e copritele con il ragù.

Cuocere per 40 minuti.