



l'albero

DAL 1987 IL BIOLOGICO A MANTOVA

Published on *l'albero* (<https://www.alberobio.it>)

[Home](#) > Vi siete già iscritti alla nostra newsletter?

PAZZI PER IL BIO!

LASAGNE RICOTTA E SPINACI

UN PRIMO PIATTO VEGETARIANO
E SENZA GLUTINE

Difficoltà: bassa
Tempo realizzazione: 50 min.
Ingredienti per 6 persone:

- 250 g Fogli per lasagne di mais bio
- 180 g Affettato di spinaci bio - I Freschi di Fior di Loto
- 500 g Ricotta fresca bio
- q.b. bevanda di riso bio
- 100 g parmigiano grattugiato bio
- q.b. sale marino dell'atlantico fine
- q.b. olio extra vergine di oliva bio
- q.b. pepe nero in grani bio
- 1 mazzetto basilico fresco bio
- 100 g mandorle sgusciate bio



PREPARAZIONE

Trita grossolanamente le mandorle e mescola la granella con metà del formaggio grattugiato. In una ciotola mescola la ricotta con il restante parmigiano e foglie di basilico precedentemente lavate e sminuzzate. Aggiungi la bevanda di riso mescolando bene, finché non ottieni una crema dalla consistenza morbida, tipo quella della besciamella. Aggiungi sale e pepe a tuo

piacimento. Componi le lasagne: sul fondo della teglia spalma un po' di crema, poi comincia con uno strato di lasagne, spalma nuovamente la crema, metti delle fette di affettato di spinaci e un po' di composto di mandorle tritate e parmigiano. Alterna gli strati finché non finisci gli ingredienti. Cuoci in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti.

[2]

Questa è la gustosa ricetta che troverai nelle offerte che ricevi via mail con la nostra newsletter.

Se vuoi ricevere mensilmente tutte le nostre novità, offerte e suggerimenti sulla spesa, ricette e informazioni varie, iscriviti subito alla nostra newsletter cliccando sul banner qui a destra: non perderai più alcuna nostra promozione e quant'altro.

Ti aspettiamo!

Settore:

Abbiamo pubblicato qui [3]



via Daino 1, 46100 Mantova tel. 0376 329883 mail info@alberobio.it
via Cisa 102 (Porto Mantovano) tel. 0376 398626 mail porto@alberobio.it
Partita I.V.A. 01488750207

Source URL: <https://www.alberobio.it/node/286>

Links

- [1] <https://www.alberobio.it/node/286>
- [2] <https://www.alberobio.it/iscriviti>
- [3] <https://www.alberobio.it/archivio>