



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## LASAGNETTA AGLI SPINACI

[farinalievitoefantasia.blogspot.it](http://farinalievitoefantasia.blogspot.it)



### Ingredienti:

sfoglia all'uovo  
300 g di spinaci  
150 g di provola  
mezzo litro di besciamella  
sale e pepe  
Olio Extravergine di Oliva Dante  
parmigiano grattugiato  
burro

### Preparazione:

Per prima cosa sarà necessario lavare accuratamente gli spinaci e saltarli in padella con olio e un pizzico di sale. Lasciarli raffreddare. Successivamente con l'aiuto di un mixer, tritateli finemente. Nel frattempo preparare la besciamella e scaldare la sfoglia per la lasagna. Anche la provola andrà tritata e mescolata al parmigiano grattugiato. Imburrate una teglia rettangolare e sistemate le sfoglie farcendo il tutto con besciamella, spinaci tritati, provola e parmigiano. Completare la lasagnetta alternando i vari strati. Infine ricoprire con parmigiano grattugiato e qualche fiocchetto di burro. Infornare per circa 30 min a 180° e gli ultimi 5 min accendere il grill. Servire la lasagnetta ben calda.

