



LASAGNA ROLL

Timp preparare: 60min Numar portii: 1

Realizam un aluat de paste: ou, faina, sare si o lingura de apa. Amestecam si framtam cu mana pana obtinem un aluat elastic. Fie il intindem la aparatul de paste, fie cu sucitorul. Apoi cu ajutorul unui cutit taiem fasici aluatului, lata de aproximativ 10 cm.

Intr-o tigarie punem ciuperurile si usturoiul felii. Lasam pe foc pana acestea devin moi. adaugam spanacul si nucsoara rasa.

Pe foaia de paste, punem branza rasa/crema de branza, apoi compozitia din tigarie si incepem sa rulam. Tota pasta rulata o punem intr-o forma de ceramica sau intr-o tava de briose, in picioare. Sau daca faceti mai multe rulouri, puteti pune unul langa altul intr-o tava. Peste roll, punem lichid: suc de rosii sau sos de smantana.

Ingredientie:

- 1 ou +100g faina
- 100g ciuperci
- 1 catel usturoi
- 50g spanac
- 150ml smantana / suc rosii
- nucsoara rasa

*Cand scoateti din cuptor, puteti pune patrunjel, coriandru, busuioc, oregano, rozmarin, rucola, etc.

*Putetii face pasta de post doar din faina, apa si sare.