

Лазанья три сыра



На 100 грамм:
Калорийность: **149.33 ккал.**
Белки: **7.49 г.**
Жиры: **5.16 г.**
Углеводы: **17.87 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/lazanya-tri-syra/>

Ингредиенты:

- листьев лазаньи — 3 шт
- сыра пармезан — 80 г
- сыра моцарелла — 125 г
- сыра рикотта — 120 г
- томатов в собственном соку— 300 г
- томатов черри — 200 г
- шпината свежего — 200 г
- лука шалот — 60 г
- чеснока— 20 г
- итальянских трав — 1 ч. л
- оливкового масла — 20 мл
- соль
- форма для кекса или лазаньи из фольги

Приготовление:

Измельчаем лук и чеснок.

Оливковое масло греем на умеренном огне, всыпаем лук с чесноком.

И сушеные травы, жарим перемешивая 5-7 минут, добавив шпинат с.

Мякотью томатов, солим и тушим минут 5.

Смешиваем рикотту со сливками, пармезан натираем на терке,.

Моцареллу мелко нарезаем. Моцареллу и 1/2 пармезана смешиваем с рикоттой.

В форму выкладываем часть красного соуса, сверху - лист лазаньи.

Выкладываем часть белого соуса, полностью покрываем им лист.

Делаем 2-3 слоя, начиная с красного соуса.

Посыпаем остатками пармезана и запекаем 20 минут при 200С.

Подаем с томатами черри и базиликом.