



Miss Casserole

Soul Food Seeker

Καλοκαιρινό ντοματένιο ογκρατέν με λαζάνια και σπανάκι.

Υλικά:

- 20 λαζάνια
- 680 γρ χυμό ντομάτα (στο μπουκάλι)
- 400 γρ σπανάκι κατεψυγμένο
- 150 γρ. φέτα
- 150 γρ. ανθότυρο
- 2 φλιτζάνια γάλα
- 2 αυγά ελαφρώς χτυπημένα
- 300 γρ. πεκορίνο αμφιλοχίας
- μοσχοκάρυδο φρεσκοτριμμένο (απαραιτήτως)
- αλάτι (όχι πολύ λόγω τυριών)
- πιπέρι (αρκετό)

Εκτέλεση:

- Σε ένα μεγάλο μπωλ ανακατεύεις την ντομάτα, το σπανάκι, τη φέτα, το ανθότυρο, το γάλα, τα αυγά, το μισο πεκορίνο, το μοσχοκάρυδο και το αλατοπίπερο.
- Προσθέτεις τα λαζάνια σπασμένα σε μεγάλα κομμάτια (όχι θρυμματισμένα)
- Μεταφέρεις σε ένα πυρίμαχο σκέυος και προσθέτεις το υπόλοιπο πεκορίνο.
- Ψήνεις σε προθερμασμένο φούρνο στους 180-190C, στον αέρα στη μεσαία σχάρα του φούρνου για περίπου 35-40 λεπτά.
- Περιμένεις 10' να απορροφήσει τα υγρά του πριν σερβίρεις.
- Πόσο πιο εύκολο...
- Καλή επιτυχία!



BLOG PAGE:

[HTTPS://MISSCASSEROLLE.HOME.BLOG/2019/07/06/SUMMER-LASAGNE-SPINACH-AUGRATIN/](https://misscasserolle.home.blog/2019/07/06/summer-lasagne-spinach-augratin/)