

# LASAGNE CON SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo lasagne,
- 300 g di ricotta,
- 1 uovo,
- 600 g di spinaci,
- 80 g di formaggio grana,
- 100 g di burro,
- 1 grattata di noce moscata,
- olio d'oliva,
- 200 g di panna,
- sale,
- pepe.

Lessare gli spinaci, strizzarli, tritarli e passarli in padella con 50 g di burro, salarli e peparli.  
Unire la ricotta, 50 g di grana, 150 g di panna, l'uovo, una grattata di noce moscata, sale e pepe.  
Cuocere le lasagne.  
In una pirofila imburrata alternare strati di lasagne e di composto agli spinaci.  
Sull'ultimo strato versare burro fuso, grana e panna.  
Mettere in forno caldo a 180 gradi per 30 minuti.