

Szpinakowe rotolo pod beszamelem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

makaron lasagne 12 ugotowanych płatów

liście szpinaku 400 g

ser twarogowy 200 g

parmezan starty

Gałka muskatołowa mielona Prymat

Czosnek suszony Prymat

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

Sos

mleko 2% 500 ml

mąka pszenna 40 g

masło 82% 30 g

Gałka muskatołowa mielona Prymat

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

Pieprz biały mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.
- KROK 2 Liście szpinaku, umyć, oderwać końcówki i sparzyć na wrzątku. Gotowe posiekać. Do miski przełożyć ser, dodać szpinak, gałkę muskatołową, czosnek, sól i pieprz oraz do smaku garść sera parmezan. Tak przygotowany farsz rozkładać na każdym płacie makaronu, zawijając w rulon od szerszego boku. Gotowe rulony przekroić na połówki.
- KROK 3 Przygotować sos – w rondelku rozpuścić masło, dodając do niego mąkę i przesmażyć na złoty kolor. Dodawać powoli mleko cały czas mieszając wszystko różgą. Sos gotować ok. 10 minut, od czasu do czasu mieszając i doprawić do smaku solą, pieprzem i gałką muskatołową. Żaroodporne naczynie wysmarować częścią przygotowanego beszamelu i układać makaronowe ślimaki.
- KROK 4 Na wierzch wylać resztę sosu i wstawić do nagrzanego do 190 stopni piekarnika na około 20 minut. Gdy skórka sosu zacznie się rumienić posypać wierzch porcją Parmezanu i zapiekać do chrupiącej, złotej warstwy.
- KROK 5 Podawać na ciepło, udekorowane świeżą bazylią i sosem neapolitańskim.