

## ROLLITOS DE LASAÑA

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 45 minutos

Salen 12 rollos



### Ingredientes:

- 12 hojas de lasaña, cocinados según las instrucciones del paquete
- 1 libra de carne molida sin grasa, 16 onz.
- 24 onzas de salsa marinara
- ½ taza de cebolla picada
- 3 dientes de ajo, picados
- 1 cucharadita de sal, o al gusto
- ½ cucharadita de pimienta negra, o al gusto
- ½ cucharadita de condimentos italianos
- 15 onzas, 425 gr. de queso ricota
- 1 huevo grande
- ¼ taza de queso parmesano, rallado
- 2 tazas de queso mozzarella, rallado, cantidad dividida
- ¼ taza de perejil picado

### Instrucciones

1. Precalienta el horno a 375 F (190 C) y cocina las hojas de lasagna en una olla grande con agua con sal de acuerdo con las instrucciones del paquete, luego escurre y llena la olla con agua fría para detener el proceso de cocción y evitar que los fideos se peguen.
2. En una sartén honda, a fuego medio-alto, cocina la carne molida hasta que ya no esté rosada, rompiéndola con una espátula (2 min).
3. Agrega la cebolla y cocina hasta que se ablande (3 minutos), agrega el ajo, 1 cucharadita de sal, ½ cucharadita de pimienta y ½ cucharadita de condimentos italianos, saltea durante 1 minuto.
4. Agrega la salsa marinara, lleva a hervir a fuego lento y apaga la estufa. Extiende ½ taza de salsa de carne sobre el fondo de un molde para hornear.
5. En un recipiente mediano, mezcla: ricotta, 1 huevo, ¼ taza de queso parmesano, 1 taza de queso mozzarella y ¼ taza de perejil picado

## una pizca de Luna - Rollitos de Lasaña

6. Para trabajar en orden, coloca las hojas de lasaña sobre una bandeja para hornear grande en una sola capa, extiende  $\frac{1}{4}$  de taza de la mezcla de queso sobre la parte superior de cada hoja, agrega una cucharada colmada de salsa de carne en una tira por el centro de la hoja de lasaña, enrolla las hojas y colocalos en el molde para hornear.
7. Extiende la salsa de carne restante sobre la parte superior de los rollitos y espolvorea la taza de queso mozzarella, cubre con papel de aluminio, asegurándote de que el papel de aluminio no toque el queso (si su sartén está poco profunda, puede poner palillos de dientes en rollos para mantener el papel de aluminio alejado del queso).
8. Hornea tapado durante 40 minutos, retira el papel aluminio y hornea otros 2-3 minutos o hasta que el queso esté ligeramente dorado.

### Notas:

\*La puedes hacer para comer después, ensambla completamente y hornea, luego enfría a temperatura ambiente, cubre y refrigera. Para servir, recalienta las porciones en el microondas o en el horno hasta que los rollitos estén bien calientes.

\*Para refrigerar o congelar y comer después, ensambla completamente (sin hornear), cubre bien con papel aluminio y refrigera durante la noche o congela hasta por 3 meses. Hornea los rollitos de lasaña refrigerados a 375 F (190 C) durante unos 45 minutos u hornea congelado a 375 F (190 C) durante aproximadamente 1 hora.