

Girelle di lasagne con pomodoro e mozzarella



Tempo di preparazione: 35 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (4 persone)

- Passata Classica 700g 700 gr
- **Ingredienti**
 - Foglioline di basilico a piacere
 - Lasagne fresche 250 gr
 - Olio extra vergine di oliva 2 cucchiari
 - Parmigiano grattugiato 50 gr
 - Pepe nero q.b.
 - Sale q.b.
 - Scamorza 200 gr

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

Le **girelle di lasagne** con pomodoro e mozzarella sono un primo delizioso, facile e veloce da realizzare. È una rivisitazione delle classiche lasagne a strati, si preparano in pochissimi minuti senza besciamella e via in forno!

Le girelle di lasagne con pomodoro e mozzarella sono semplicissime e veloci da preparare: come prima cosa preriscaldate il forno a 180 gradi. In una ciotola mettete la *Passata Classica Pomi* e conditela con olio, sale, pepe nero, parmigiano grattugiato e basilico tritato. Sporcate la base della pirofila con un po' di passata.

Prendete una sfoglia di lasagna, farcitela con un pezzettino di formaggio, arrotolatela su se stessa e poi tagliatela a metà. Disponete le girelle all'interno della teglia e copritele per bene con la **passata di pomodoro condita**.

Aggiungete sulla superficie un pochino di parmigiano ed infornate, lasciate cuocere le girelle di lasagne con pomodoro e mozzarella per circa 20-25 minuti, infilzatele con una forchetta per essere certi che siano ben cotte.

Le girelle di lasagne con pomodoro e mozzarella sono pronte, sono filanti e gustosissime, piaceranno a tutti!

- *Elena Laudicina*