Girelle di lasagne con pomodoro e mozzarella



Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Foglioline di basilico: a piacere
- Lasagne fresche: 250 gr
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza: 200 gr

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 Pomì*** 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!

For this recipe we used:

Passata Rustica 700 gr

