



## *Lasagna spinaci, pinoli e Taleggio*

Ingredienti per 4 persone      Preparazione

**Sfoglie di pasta all'uovo**, 16 sfoglie  
**Spinaci**, 600 g  
Besciamella, 1 lt  
Cipolla, 50 g  
**Taleggio**, 100 g  
**Pinoli**, 40 g  
**Uvetta**, 20 g  
Parmigiano grattugiato, 80 g  
Olio evo  
Burro  
Sale

Lessate le sfoglie di pasta all'uovo in acqua bollente salata, scolatele in un recipiente con acqua fredda, quindi asciugatele su un panno carta. Lavate gli spinaci e metteteli in una casseruola con un filo di olio e la cipolla tritata, coprite e fate cuocere a fuoco dolce finché si saranno appassiti. Una volta cotti tritateli, unite l'uvetta che avrete precedentemente reidratato e i pinoli.

Imburrate una pirofila di 20x20 cm e distribuite in modo uniforme un velo di besciamella, adagiate le sfoglie di pasta all'uovo, un altro strato di besciamella, gli spinaci, qualche cubetto di taleggio - avendo cura di distribuire in modo uniforme gli ingredienti - e cospargete con il parmigiano. Ripetete l'operazione fino a fare 4 strati di pasta. Cuocete in forno preriscaldato a 180°C per 25-30 minuti, lasciate riposare 5 minuti la lasagna prima di tagliarla e servirla.

