



► 1 dicembre 2020

la ricetta  
in più

## Con mortadella, taleggio e spinaci

Per 6 persone  
Preparazione 30 minuti  
Cottura 35 minuti

250 g di pasta fresca per lasagne  
- 500 g di spinaci puliti  
- 4 cipollotti - 1 spicchio d'aglio  
- 200 g di mortadella a fette  
- 60 g di grana padano Dop  
grattugiato - burro - olio  
extravergine di oliva - sale  
Per la besciamella: 50 g di burro  
- 50 g di farina - 6 dl di latte  
- 180 g di taleggio - 250 g di ricotta  
- noce moscata - sale - pepe

**Lava i cipollotti** e tritali. Falli soffriggere in una padella con 5 cucchiaini d'olio e l'aglio spellato. Unisci gli spinaci, falli appassire, sala e toglilo dal fuoco. Elimina l'aglio.

**Prepara la besciamella.** In una casseruola, fai fondere il burro, unisci prima la farina, mescolando, poi il latte. Porta a ebollizione, profuma con una grattatina di noce moscata, sale e pepe. Unisci il taleggio a pezzetti, fallo fondere, poi incorpora la ricotta e spegni.

**Unghi di burro** una pirofila e stendi uno strato di pasta. Coprilo con un velo di besciamella, 1/4 degli spinaci, una manciata di grana, 2 fette di mortadella e un altro velo di besciamella. Ripeti gli strati altre 3 volte, terminando con il grana, e inforna a 180° per 25-30 minuti.

