

ITALIEN · MOZZARELLA · TOMATES · LASAGNES

Rotolo aux épinards, jambon & mozzarella



@mandine.cuisine
INSTAGRAM

Un délice italien complet, à accompagner d'une bonne sauce tomates maison, légèrement épicée.

PREP
30 min

COOK
30 min

SERVES
5

LEVEL
Easy

Notes

- Pour cette recette, vous pouvez utiliser des pâtes sèches ou fraîches, au choix. Ce sera plus simple avec des pâtes fraîches ;
- Pour un résultat homogène, je passe ma sauce tomates au tamis, mais ce n'est pas une étape obligatoire.

Ingredients

18 ITEMS

ROTOLO

	Pâtes à lasagnes fraîches	3		Épinards en branches surgelés bio	600 g
	Oignons bio	1 gros		Ail bio	2 gousses
	Chiffonade de jambon italien sans nitrites	6 tranches		Mozzarella en tranches	12 tranches
	Huile d'olive bio	-		Sel et poivre	-
	Parmesan	-			

SAUCE TOMATES ÉPICÉE

	Tomates pelées bio	800 g		Oignon bio	1
	Ail bio	2 gousses		Graines de fenouil	2 c. à café
	Clous de girofle	5		Flocons de piment	0.5 c. à café
	Sucre en poudre bio	2 c. à soupe		Huile d'olive bio	-
	Sel et poivre	-			

Method

4 STEPS

- 1** Dans une poêle chaude et légèrement huilée, faites fondre l'oignon ciselé. Ajoutez les épinards surgelés et laissez cuire 10-15 minutes, à couvert. Quand ils sont décongelés, ajoutez l'ail haché, le sel et le poivre. Mélangez bien et réservez.
- 2** Dans une casserole d'eau bouillante, faites cuire les plaques de lasagnes une à une (5 minutes pour des pâtes fraîches, 7 minutes pour des pâtes sèches). Réservez sans les coller les unes aux autres.
- 3** Étalez la pâte lasagne sur une planche à découper badigeonnée d'un filet d'huile d'olive. La garnir d'épinards, avant d'y superposer, 2 tranches de jambon et 4 tranches de mozzarella. Roulez la plaque sur elle-même pour former un boudin, avant de le découper en tronçon de 2 à 3 cm, à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Réservez.
- 4** Pour la sauce tomates, dans une casserole, faites revenir l'oignon et quand il est fondant, y ajouter les tomates en boîte. Laissez mijoter sur feu moyen une dizaine de minutes avant d'ajouter les épices moulues, le sel, le poivre, l'ail écrasé et le sucre en poudre. Mélangez bien avant de mixer finement.

Serving

Pour le service, versez quelques cuillères à soupe de sauce tomates dans une assiette creuse avant d'y déposer les rotolo. Chauffez au micro-onde, quelques minutes ou jusqu'à ce que ce soit bien chaud et que la mozzarella.

Il est également possible de réchauffer les rotolo au four (10 minutes à 180°C), mais attention, cette méthode a tendance à assécher légèrement la pâte à lasagnes.