

Rulade din foi de lasagne cu mortadella si mozzarella



Aceste rulade din foi de lasagne cu mortadella si mozzarella sunt absolut minunate pentru o cina rapida in familie sau cu prietenii (mai ales atunci cand apar neanuntati ☺).

Sau, de ce nu, oricand ne e pofta de o portie de **paste bune** si satioase! :))

Ingrediente pentru 4 portii:

- 12 foi Lasagne
- sare, dupa gust
- 2, 3 linguri ulei de masline
- 12 felii subtiri salam italian Mortadella
- 400 g branza Mozzarella
- 1 portie de **sos rapid de rosii**

Sfat: in locul sosului rapid de rosii puteti folosi un borcan sos

clasic pentru spaghetti, din comert.

Puteti crea si alte variante de umplutura. De exemplu, cu ciuperci si cuburi de sunca sau branza topita...iar daca nu aveti la indemana foi de lasagne, puteti prepara reteta si cu **clatite**, preparate in casa, of course ☐

Acestea se vor rula exact ca si foile de lasagne.

Mod de preparare:

Ingredientele principale, prinse intr-o poza:



Sosul de rosii rapid, pe care trebuie sa il aveti deja preparat (in caz ca nu folositi sos de rosii la borcan).



Intrati pe linkul de mai sus, de la ingrediente, pentru a afla cum se prepara (e vorba doar despre rosii mixate cu parmezan, sare si piper si oregano sau busuioc).

Lucurile decurg usor, doar sa avem un pic grija la foile de lasagne pe care trebuie sa le fierbem inainte de a ne apuca de treaba.

Astea sunt, le-am scos din cutie pentru poza ☐



Astfel, într-o oala mare cu apă și sare, punem foile de lasagna la fiert (apa să clocotească ușor) pentru cca. 10-12 minute. Nu se pun toate foile deodată la fiert, ci în două ture (o dată 6, apoi încă 6).

Aveti răbdare și amestecați de mai multe ori, ușor, pentru ca foile să nu se lipească una de alta!

În continuare, scoatem foile cu spumiera, una câte una, și le lăsam la scurs (sau se șterg cu un prosop de hârtie); le așezăm una lângă alta pe o folie sau o suprafață plată.

La capatul foi de lasagne așezăm felii de salam:

Laura
Sava



Lasam apoi branza mozzarella sa se scurga putin, o taiem felii subtiri pe care le repartizam uniform peste feliile de mortadella (fiti mai generosi cu feliile, nu ca mine ☹)

Laura
Sava



Rulam foile de lasagne (daca tind sa se desprinda, fixati-le cu una sau doua scobitori). La mine n-a fost cazu' :))

Totusi, daca unele dintre foi se rup, totusi, nu va impacientati! Reconstituiti foaia, unind usor partile rupte si rulati ca si cand nu s-ar fi intamplat nimica (merge, va zic sigur, hihi..)



Ungem o forma plata, termorezistentă, și așezăm rulourile de paste.



Încingem cuptorul la 180 grade C. (foc potrivit).

Turnam sosul de rosii deasupra ruladelor de paste:



Punem la copt cca. 15-20 de minute:



Foarte important: daca alegeti sa turnati sosul doar pe mijlocul ruladelor, ca mine (puteti, de fapt, sa „imbracati” cu totul ruladele), stropiti capetele foilor de lasagne cu ulei de masline pentru a nu se usca prea tare la copt!!!

Sectiune, calda inca ☐



Foarte gustoase, sa le incercati!!!