

# Rulade din foi de lasagne cu mortadella si mozzarella



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

Ingrediente pentru 4 portii:

- 12 foi Lasagne
- sare
- 2 linguri ulei
- 12 felii subtiri salam italian Mortadella
- 400 g. branza Mozzarella
- 1 portie de **sos rapid de rosii** sau un borcan sos clasic pentru spaghete, din comert

...colaj de poze cu ingredientele principale:



Mod de preparare:

Cuptorul se incinge la 180 grade C. (foc potrivit).

Foile de lasagne se fierb in apa cu sare si ulei cca.10-12 minute;  
se amesteca de mai multe ori, usor, pentru ca foile sa nu se  
lipeasca una de alta.



Se scot foile cu spumiera, una cate una, se lasa la scurs sau se sterg cu un prosop de hartie si se aseaza una langa alta pe o folie sau o suprafata plata; se aseaza feliile de salam la capatul foi de lasagne:



Se lasa sa se scurga branza, se taie felii subtiri si se repartizeaza uniform peste feliile de mortadella (fiti mai generosi cu feliile, nu ca mine :P)



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



Se unge o forma plata, termorezistenta, si se aseaza rulourile de paste:



Se pregateste **sosul de rosii**:



Se toarna deasupra ruladelor de paste:



Se coace cca. 15-20 de minute:



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.

Sectione, calda inca ☐

Foarte gustoase, sa le incercati!!!



P.S. 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.

P.P.S. 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...)