

Porciones: 15 • Tamaño de la porción: 2 rollos



PREPARACIÓN: 20 minutos  
COCCIÓN: 15 a 20 minutos

## ROLLOS de lasaña

- 1 paquete de pasta para lasaña
- 3 tazas de queso ricotta
- 1 taza de queso parmesano
- 2 cdta. de sazón de hierbas italianas
- ½ cdta. de sal kosher gruesa
- 1 huevo
- 3 tazas de salsa marinara, dividida
- 2 tazas de mozzarella, dividida

1. Cocina la pasta para la lasaña según las indicaciones del paquete.
2. Precalienta el horno a 350° F/175° C.
3. Mientras tanto en un tazón mediano, mezcla bien la ricotta, el parmesano, la sazón italiana, la sal y el huevo.
4. Cuando esté cocida la pasta, escúrrela y ponla debajo de agua fría para enfriarla. Extiende las láminas de pasta y córtalas por la mitad.
5. Esparce aproximadamente 2 cucharadas de mezcla de ricotta sobre cada lámina de pasta. Enróllalas y presionalas con la abertura hacia abajo en el Molde para Lasaña UltraPro de 3.5 cuartos de galón/3.3 L. En la base del molde para lasaña caben aproximadamente 15 rollos. Cuando la base esté llena, caben 15 rollos más en la tapa invertida.
6. Después de que todas las láminas estén enrolladas en el molde UltraPro, vierte 1 taza y media de salsa marinara sobre cada grupo de rollos. Luego espolvorea una taza de queso mozzarella sobre cada grupo de rollos.
7. Hornea de 15 a 20 minutos o hasta que los rollos estén bien calientes.

*Los pueden guardar en el congelador durante un máximo de 1 mes.*

*Congélalos sin la salsa marinara y el queso mozzarella.*

*Cocción luego de la congelación: coloca los rollos en el Molde para Lasaña UltraPro, vierte la salsa marinara y la mozzarella. Hornea de 30 a 40 minutos o hasta que estén bien calientes.*

Información Nutricional (por porción):

Calorías: 220, Grasa Total: 7 g, Grasa Saturada: 4.5 g, Colesterol: 35 mg, Carbohidratos: 25 g, Azúcares: 1 g, Fibra: 1 g, Proteínas: 13 g, Sodio: 400 mg, Vitamina A: 4 %, Vitamina C: 0 %, Calcio: 25 %, Hierro: 6 %

©2016 Tupperware. Todos los derechos reservados. 2016-1539-30 SP

PARA DEMOSTRAR



Molde UltraPro Cuadrado de 3.5 cuartos de galón/3.3 L



Hierbas Italianas

OPCIONAL



Tazas Medidoras



Cucharas Medidoras



Espátula de Silicona

