



Ingredienti per 8 persone

Per le lasagne

400 g di farina di semola di grano duro

1/2 cucchiaino di sale

100 g di acqua

Per il condimento

500 g di spinaci freschi lavati e tagliati

1 grossa cipolla pelata, lavata e affettata finemente

[besciamella fatta in casa](#)

100 g di caciotta affumicata tagliata a dadini piccoli

Olio evo

Sale

Preparazione

Impastiamo energicamente farina, acqua e sale fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo che lasceremo riposare in frigo per 30-40 minuti coperto da pellicola.

Intanto possiamo stufare gli spinaci con la cipolla in poca acqua e sale che poi passeremo con un frullatore ad immersione.

Prepariamo anche la [besciamella fatta in casa](#) e tagliamo la caciotta.

Una volta trascorso il tempo indicato prendiamo l'impasto per le lasagne e dividiamolo in rettangoli che poi stenderemo su un piano infarinato con un mattarello o con una macchinetta per stendere l'impasto.

Ogni foglio di lasagna dovrà avere uno spessore di 2-3 mm.

Una volta che tutto sarà pronto non ci resta che comporre gli strati nella nostra teglia in questa sequenza: besciamella, crema di spinaci, lasagna, poi ancora besciamella, crema di spinaci e caciotta e poi ancora lasagne e così via, fino a concludere con besciamella e crema di spinaci.

Inforniamo per 15-20 minuti a 180° e poi sforniamo e lasciamo riposare a forno spento per qualche minuto prima di servire.