

## Lasaña sencilla

Tiempo de preparación: 20 min. | Tiempo total para la receta: 1 h. y 20 min.

- 1 libra de carne molida de res
- 1 huevo, batido
- 2-1/2 tazas de queso mozzarella parcialmente descremado y de baja humedad **Kraft** Low-Moisture Part-Skim Mozzarella Cheese, cantidad dividida
- 1 envase (15 oz) de queso ricotta al natural parcialmente descremado **Polly-O** Natural Part Skim Ricotta Cheese
- 1/2 taza de queso rallado 100% parmesano **Kraft** 100% Grated Parmesan Cheese, cantidad dividida
- 1/4 taza de perejil fresco picado
- 1 frasco (26 oz) de salsa para espagueti
- 1 taza de agua
- 12 láminas de pasta para lasaña, sin cocer

**1 PRECALIENTA** el horno a 350°F. Dora la carne molida en una sartén grande a fuego medio-alto. Mientras tanto, mezcla bien el huevo, 1-1/4 taza de mozzarella, el queso ricotta, 1/4 taza del queso parmesano y el perejil; pon a un lado.

**2 ESCURRE** la carne; regrésala a la sartén. Incorpora la salsa para espagueti. Agrega agua al frasco vacío de la salsa; ponle la tapa y menéalo bien. Viértelo sobre la mezcla de carne y revuelve hasta mezclar bien.

**3 COLOCA** 1 taza de la salsa de carne en el fondo de una fuente para hornear de 13x9 pulgadas.

**4 FORMA** capas de 3 láminas de pasta para lasaña, 1/3 de la mezcla de ricotta y 1 taza de salsa de carne. Repite las capas 2 veces más. Cubre con las 3 láminas y la salsa restantes.

**5 ESPOLVOREA** con 1-1/4 taza de queso mozzarella y 1/4 taza de queso parmesano restantes. Tapa con papel de aluminio engrasado. Hornea durante 45 minutos. Retira el aluminio y hornea 15 minutos más o hasta que se caliente por completo.

**6 DEJA** reposar 15 minutos antes de cortar para que te sea más fácil servir.



Rinde 12 porciones (de 1 pedazo cada una).

330 CAL., 16g GRASA (8 g sat.), 70 mg COL.,  
580 mg SODIO, 23 g CARB., 2 g FIBRA,  
5 g AZÚCARES, 23 g PROTEÍNA, 15% VALOR DIARIO  
(VD) RECOMENDADO VIT. A, 10% VD VIT. C,  
40% VD CALCIO, 10% VD HIERRO.