

3 Matzo Lasagna Recipes/ 3 RICETTE DI LASAGNA MATZO
(From <https://jamiiegeller.com/recipes/matzah-lasagna-recipe/>)

3 MATZO LASAGNA RECIPES

There are people who say matzo lasagna is even better than the original with noodles. You don't have to agree with that, but it is incredibly easy to make and it is definitely delicious.

We have 3 different ways to make your matzo lasagna this year, all simple, all tasty and all kosher for Passover. All you have to do is layer everything together, bake it up and you have a family-friendly dinner for everyone!

Don't miss our new favorite, the shakshuka version with eggs baked right into the top.



CLASSIC EASY MATZO LASAGNA

3 Matzo Lasagna Recipes/ 3 RICETTE DI LASAGNA MATZO
(From <https://jamiiegeller.com/recipes/matzah-lasagna-recipe/>)



SPINACH CREAM MATZO LASAGNA



SHAKSHUKA MATZO LASAGNA

65 MIN DURATION
45 MIN COOK TIME
20 MIN PREP TIME
6 SERVINGS

3 Matzo Lasagna Recipes/ 3 RICETTE DI LASAGNA MATZO
(From <https://jamiiegeller.com/recipes/matzah-lasagna-recipe/>)

INGREDIENTS

Spinach Cream Matzo Lasagna

- 3 sheets matzo
- 8 oz. heavy cream
- chopped spinach
- 12 ounces ricotta cheese
- 12 ounces shredded mozzarella

Classic Matzo Lasagna

- 3 sheets matzo
- 28 ounces pasta sauce
- 12 ounces ricotta cheese
- 12 ounces shredded mozzarella cheese
- ½ cup shredded Parmesan cheese

Shakshuka Lasagna

- 1 small red pepper, cut into large squares
- 1 small onion, cut into large squares
- 3 sheets matzo
- 28 ounces pasta sauce
- Kosher salt
- Freshly cracked black pepper
- Red pepper chili flakes
- 12 ounces ricotta cheese
- 3 teaspoons chopped garlic
- 12 ounces shredded mozzarella cheese
- ½ cup feta cheese, crumbled
- 4 eggs (we do not put eggs, but 4 eggs white)

3 Matzo Lasagna Recipes/ 3 RICETTE DI LASAGNA MATZO
(From <https://jamiiegeller.com/recipes/matzah-lasagna-recipe/>)

PREPARATION

Spinach Cream Lasagna

1. Preheat oven to 350°F/175°C.
2. Soak 3 matzo sheets for 30 seconds in warm water. Shake off excess water.
3. Pour a third of the cream on the bottom of your dish. Spread chopped spinach over cream evenly. Place one sheet of matzo on top. If you're using a wide dish, you might need more matzah to fill the shape.
4. Spread ricotta over the matzo. Layer with whole fresh spinach leaves, shredded mozzarella, and Parmesan. Pour over more heavy cream and chopped spinach and repeat the layering with remaining ingredients ending with parmesan cheese.
5. Cover with foil and bake for 30 minutes. Remove foil and serve.

Classic Lasagna

1. Preheat oven to 350°F/175°C.
2. Soak 3 matzo sheets for 30 seconds in warm water. Shake off excess water.
3. Place a small layer of sauce on the bottom of your dish. Place one sheet of matzah on top of the sauce. If you're using a wide dish, you might need more matzah to fill the shape.
4. Spread 1/3 of the ricotta on the matzo. Follow with 1/3 of the mozzarella and then 1/3 of the Parmesan. Add sauce again and repeat layers.
5. Cover with foil and bake for 15 minutes. Remove foil and bake for 25 more minutes. If the top is still not browning around the edges put it under the broiler for a few minutes until golden.

Shakshuka Lasagna

1. Preheat broiler.
2. Place peppers and onions on a sheet pan and broil for 5 minutes, until charred.
3. Change oven to 350°F/175°C.
2. Soak 3 matzo sheets for 30 seconds in warm water. Shake off excess water.
3. Place a small layer of sauce on the bottom of your dish. Sprinkle salt, pepper and red pepper flakes over top. Place one sheet of matzah on top of the sauce. If you're using a wide dish, you might need more matzah to fill the shape.
4. Spread 1/3 of the ricotta on the matzo. Follow with 1/3 of the peppers and onions and garlic. Follow with 1/3 of the mozzarella and then 1/3 of the Feta. Add sauce again and repeat layers.
5. Cover with foil and bake for 30 minutes. Remove foil, use a large spoon to make 4 indents in the top of the lasagna. Pour each egg into the indent, place in other oven for 5 minutes uncovered until eggs are fully cooked.

3 Matzo Lasagna Recipes/ 3 RICETTE DI LASAGNA MATZO
(From <https://jamiiegeller.com/recipes/matzah-lasagna-recipe/>)

(Italiano)

3 RICETTE DI LASAGNA MATZO

Ci sono persone che dicono che le lasagne al matzo sono persino meglio dell'originale con le tagliatelle. Non devi essere d'accordo, ma è incredibilmente facile da realizzare ed è sicuramente deliziosa.

Abbiamo 3 modi diversi per preparare la tua lasagna al matzo quest'anno, tutto semplice, tutto gustoso e tutto kosher per la Pesach (Pasqua Ebraica). Tutto quello che devi fare è mettere tutto insieme, cucinarlo e avere una cena per famiglie per tutti!

Non perdere il nostro nuovo preferito, la versione shakshuka con uova cotte proprio nella parte superiore.

LASAGNA MATZO FACILE CLASSICA
CREMA DI SPINACI MATZO LASAGNA
SHAKSHUKA MATZO LASAGNA

65 MIN DURATION

45 MIN TEMPO DI COTTURA

20 MIN TEMPO DI PREPARAZIONE

6 PORZIONI

INGREDIENTI

Crema Di Spinaci Alla Lasagna Matzo

- 3 fogli matzo
- 8 once. crema pesante
- spinaci tritati
- 12 once di ricotta
- 12 once mozzarella tritata

Lasagne al Matzo Classico

- 3 fogli matzo
- 28 once di salsa di pasta
- 12 once di ricotta
- 12 once di mozzarella grattugiata
- ½ tazza di parmigiano grattugiato

3 Matzo Lasagna Recipes/ 3 RICETTE DI LASAGNA MATZO
(From <https://jamiiegeller.com/recipes/matzah-lasagna-recipe/>)

Shakshuka Lasagna

- 1 peperoncino rosso, tagliato a quadrati grandi
- 1 cipolla piccola, tagliata a quadretti grandi
- 3 fogli matzo
- 28 once di salsa di pasta
- Sale kosher
- Pepe nero appena spezzato
- peperoncino
- 12 once di ricotta
- 3 cucchiaini di aglio tritato
- 12 once di mozzarella grattugiata
- ½ tazza di formaggio feta, sbriciolato
- 4 uova (noi mettiamo il chiaro di uovo, non l'uovo)

PREPARAZIONE

Lasagna alla crema di spinaci

1. Preriscaldare il forno a 350 °F / 175 ° C.
2. Immergere 3 fogli di matzo per 30 secondi in acqua calda. Scuotere l'acqua in eccesso.
3. Versare un terzo della crema sul fondo del piatto. Distribuire uniformemente gli spinaci tritati sulla crema. Metti un foglio di matzo sopra. Se stai utilizzando un piatto largo, potresti aver bisogno di più matza per riempire la forma.
4. Distribuire la ricotta sul matzo. Strato con foglie di spinaci fresche intere, mozzarella grattugiata e parmigiano. Versare più panna pesante e spinaci tritati e ripetere la stratificazione con gli ingredienti rimanenti che terminano con il parmigiano.
5. Coprire con un foglio e cuocere per 30 minuti. Rimuovere la pellicola e servire.

Lasagna classica

1. Preriscaldare il forno a 350 °F / 175 ° C.
2. Immergere 3 fogli di matzo per 30 secondi in acqua calda. Scuotere l'acqua in eccesso.
3. Metti un piccolo strato di salsa sul fondo del piatto. Metti un foglio di matza sopra la salsa. Se stai utilizzando un piatto largo, potresti aver bisogno di più matza per riempire la forma.

3 Matzo Lasagna Recipes/ 3 RICETTE DI LASAGNA MATZO
(From <https://jamiiegeller.com/recipes/matzah-lasagna-recipe/>)

4. Distribuire $\frac{1}{3}$ della ricotta sul matzo. Segui con $\frac{1}{3}$ della mozzarella e poi $\frac{1}{3}$ del parmigiano. Aggiungi di nuovo la salsa e ripeti gli strati.

5. Coprire con un foglio e cuocere per 15 minuti. Rimuovere la pellicola e cuocere per altri 25 minuti. Se la parte superiore non è ancora rosolata attorno ai bordi, posizionala sotto la griglia per alcuni minuti fino a quando diventa dorata.

Shakshuka Lasagna

1. Preriscaldare la griglia.

2. Metti i peperoni e le cipolle su una teglia da forno e cuoci per 5 minuti, finché non sono carbonizzati.

3. Cambiare il forno a 350 °F / 175 ° C.

2. Immergere 3 fogli di matzo per 30 secondi in acqua calda. Scuotere l'acqua in eccesso.

3. Metti un piccolo strato di salsa sul fondo del piatto. Cospargi di sale, pepe e scaglie di peperoncino. Metti un foglio di matza sopra la salsa. Se stai utilizzando un piatto largo, potresti aver bisogno di più matza per riempire la forma.

4. Distribuire $\frac{1}{3}$ della ricotta sul matzo. Seguire con $\frac{1}{3}$ di peperoni e cipolle e aglio. Segui con $\frac{1}{3}$ della mozzarella e poi $\frac{1}{3}$ della feta. Aggiungi di nuovo la salsa e ripeti gli strati.

5. Coprire con un foglio e cuocere per 30 minuti. Rimuovere la pellicola, utilizzare un cucchiaio grande per fare 4 rientranze nella parte superiore della lasagna. Versa ogni uovo nel rientro, mettilo in un altro forno per 5 minuti scoperto fino a quando le uova sono completamente cotte (noi usiamo solo chiaro d'uovo).

(Per chi è a digiuno da carne come noi, sostituiamo la carne con tofu, le uova con bianco di uovo, e usiamo solo formaggio fresco, latte di soia, di riso...)