



Elvea, L'Italie chez vous

Lasagne aux légumes



Ingrédients pour 4 Personnes

| | |
|----------|-------------------------|
| 4 | feuilles de lasagne |
| 1 | courgette jaune |
| 1 | courgette rouge |
| 345 g de | Elvea Passata Soffritto |
| | piment d'espelette |
| | huile de basilic |
| | basilic frais |
| | poivre |
| | sel |

Préparation

- Blanchir la courgette dans de l'eau bouillante légèrement salée et rafraîchir dans de l'eau glacée.
 - Faire la même chose avec les feuilles de lasagne.
 - Mélanger la passata et la courgette et assaisonner de poivre et sel.
 - Réchauffer les feuilles de lasagne en les plongeant dans de l'eau chaude et les laisser s'égoutter.
 - Poser un peu de courgette au milieu de l'assiette et poser une feuille de lasagne par-dessus. Garnir de piment d'Espelette, basilic frais, huile de basilic et quelques gouttes de passata.
- Made by Wout - Culinare Ambiance

