





Lasagne aux légumes



Ingrédients pour 4 Personnes

feuilles de lasagne
courgette jaune
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 - Culinaire Ambiance

