



Elvea, L'Italie chez vous

Italienne tourelles Vege



Ingrédients pour Personnes

1	aubergine
0,50	courgette verte
0,50	courgette jaune
1 bocal de	ricotta
1 bocal de	ELVEA Pomo e Legumi
1 bouteille	ELVEA Passata Rustica bouquet garni
1	oignon haché
	poivre
	sel
	basilic frais
	persil frais haché
	de feuilles de romarin frais, hachées
	huile d'olive

Préparation

Commencez par la sauce aux légumes :

Lavez et émincez l'oignon et le poivron, faites-les revenir dans un filet d'huile. Déglacez ensuite avec le passata rustica et assaisonnez avec des épices (du poivre et du sel).

Mixez brièvement lorsque les légumes sont tendres afin d'obtenir une sauce aux 'légumes cachés'.

Mélange de ricotta :

Mélangez la ricotta avec du poivre, du basilic ciselé et du persil. Veillez à ce que la ricotta ait suffisamment de saveur.

Lavez et détaillez ensuite l'aubergine et la courgette en tranches d'environ 0,8 cm d'épaisseur. Versez la sauce dans un plat allant au four et disposez dessus une tranche d'aubergine.

Disposez ensuite la ricotta sur la tranche d'aubergine et déposez une tranche de courgette verte sur l'ensemble. Badigeonnez la courgette de Pomo e legumi et recouvrez d'une tranche de courgette jaune. Couvrez d'une généreuse couche de ricotta et finalisez avec du poivre et du romarin.

Enfournez pendant 40 minutes à 180°C.

Info recette: mamasgezondetips.be

