



Elvea, L'Italie chez vous

Lasagnes de lentilles à l'arrabiata et à la ricotta



Ingrédients pour Personnes

250 g de	feuilles de lasagne
200 g de	boeuf haché
200 g de	hachis de poulet
1 bocal de	ELVEA sauce pour pâtes Arrabiata
1 boîte de	ELVEA Cubes de tomates pelées
150 g de	lentilles
2	poivrons
2	carottes
1	oignon
1	courgette
200 g de	tomates cerises
2	gousse d'ail
250 g de	ricotta
250 g de	mozzarella de buffle
100 g de	fromage râpé

Préparation

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Faites revenir la viande hachée dans une poêle profonde avec un filet d'huile d'olive.
3. Pendant ce temps, coupez tous les légumes en cubes. Ajoutez-les progressivement à la viande hachée.
4. Ajoutez toutes les épices et l'ail émincé et mélangez le tout soigneusement. Assaisonnez de poivre et de sel selon le goût.
5. Ajoutez les lentilles et déglacez ensuite avec la sauce arrabiata et les cubes de tomate. Laissez mijoter la sauce à feu moyen pendant environ 20 minutes.
6. Munissez-vous d'un plat allant au four et formez des couches de sauce, feuilles de lasagne et ricotta. Terminez par une couche de sauce et parsemez de fromage râpé et de mozzarella de bufflone.
7. Enfournez la lasagne et faites-la cuire pendant 30 minutes environ.





Elvea, L'Italie chez vous

Info recette: Chloé Kookt

