



Elvea, L'Italie chez vous

Lasagnes rapides aux boulettes de viande et à la mortadelle



Ingrédients pour 2 Personnes

| | |
|------------------------|-----------------------------------|
| 500 g de | viande hachée |
| 1 | œuf |
| | persil frais haché |
| | chapelure |
| | poudre d'ail |
| 1 | oignon |
| 2 gousses d' | ail |
| 1 litre de | Elvea passata au basilico |
| 2 cuillères à soupe de | ELVEA Double concentré de tomates |
| 200 g de | feuilles de lasagne |
| 200 g de | fromage mozzarella râpé |
| 12 tranche de | mortadella |
| | parmesan (râpé) |
| | poivre |
| | sel |
| | huile d'olive |

Préparation

1. Mélangez le haché avec le persil haché, un œuf, la chapelure et la poudre d'ail. Formez-en des boulettes de la grandeur d'une pièce d'1 euro (sinon elles ne tiendront pas bien dans la lasagne).
2. Faites cuire les boulettes dans une généreuse noix de beurre et réservez.
3. Emincez finement l'oignon et écrasez la gousse d'ail. Faites-les revenir dans une belle quantité d'huile d'olive. Ajoutez le concentré de tomate et poursuivez la cuisson. Déglacez avec la passata de tomate et laissez réduire le tout pendant 15 minutes. Rectifiez l'assaisonnement en poivre et sel selon le goût.
4. Prenez un plat allant au four. Versez un peu de sauce tomate sur le fond. Faites ensuite des couches successives : une feuille de lasagne, la sauce tomate, quelques boulettes, la mortadelle, la mozzarella et le parmesan. Répétez l'opération jusqu'à ce que vous n'avez (presque) plus d'ingrédients.
5. Terminez par une feuille de lasagne et arrosez avec ce qui vous reste de sauce tomate. Finalisez avec les





Elvea, L'Italie chez vous

boulettes de haché, la mozzarella et le parmesan.

6. Faites cuire au four en respectant le temps indiqué sur l'emballage des feuilles de lasagne. Recouvrez d'une feuille d'aluminium si vous voyez que le fromage risque de brûler.

Info recette: Op Mijn Talloor

