

Recette de Lasagnes aux légumes du soleil et Scamorza



GAÏAMANT DELICIEUX

INGREDIENTS

- 3 courgettes de bonne taille
 - 2 belles aubergines
 - 600 g d'épinards frais
 - 400 g de hachis de boeuf
 - 500 ml de passata
 - 1 scamorza affumicata (fumée) et/ ou nature (ou autre fromage à pâte filée)
 - 6 feuilles de lasagnes fraîches
 - Basilic
 - Huile d'olive
 - Sel, poivre
- Niveau: facile
 - Temps de préparation : 40 min
 - Cuisson : 25 min

PREPARATION

- Eplucher et couper en petits dés les courgettes et les aubergines. Les faire revenir à la poêle avec l'huile d'olive pendant environ 15 minutes afin de garder le croquant des légumes. Bien remuer pendant la cuisson.
- Saler, poivrer. Vous pouvez rajouter des épices tels que le gingembre et le cumin pour plus de saveurs
- Réserver
- Équeuter et laver les épinards frais
- Les faire revenir à feu vif dans un peu d'huile d'olive. Saler.
- Faire revenir à feu très vif le hachis de boeuf mais ne surtout pas terminer la cuisson car les lasagnes passent ensuite au four.
- Mettre la passata dans une poêle et la faire réduire avec le basilic, sel et poivre.
- Huiler légèrement un plat à gratin
- Mettre une couche de passata, puis une couche de feuilles de lasagnes, puis une couche de légumes (courgettes, aubergines, épinards), une couche de hachis et quelques morceaux de scamorza.
- Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
- Mettre au four pendant 25 minutes à 200 degrés en surveillant régulièrement
- C'est prêt !!



GAÏA NOTE SAVEUR ★★★★★

