



Lasagnes de légumes à la poêle

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 6 pers.

Préparation | 30 min

Cuisson | 45 min

INGRÉDIENTS

- 1 paquet de lasagnes fraîches
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 poivron rouge
- 3 courgettes
- 3 petites aubergines
- 1 pot de sauce tomate
- 2 brins de basilic
- 2 brins d'origan
- 2 brins de thym
- 2 brins de romarin
- 1 boule de mozzarella
- 100 g de ricotta
- Parmesan
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Coupez les légumes en petits dés. Émincez l'oignon, peler et dégermer une gousse d'ail.

Faire cuire les légumes env. 15 min dans une poêle bien chaude.

Ajoutez l'ail, la sauce tomate cuire 10 min de plus.

Ajoutez les lasagnes coupées en morceaux, la mozza, la moitié de la ricotta et les herbes.

Mélangez le tout pour éviter que les pâtes ne se collent.

Assaisonnez en sel, poivre.

Au moment de service, répartir le restant de ricotta, parsemez d'herbe et de parmesan en copeaux. Un filet d'huile d'olive, un peu de poivre et servez bien chaud.