

LASAGNES TOMATES ET THON

Ingredients

- 1 POT DE TOMATES FRITO
- 1 BOÎTE DE THON
- 1 GOUSSE D'AIL
- HUILE D'OLIVE
- 250 G DE FEUILLES DE LASAGNES
- 1 OIGNON JAUNE
- 150 G DE RICOTTA
- SEL POIVRE
- FROMAGE RÂPÉ



Préparation

1. ÉMINCER FINEMENT L'AIL ET L'OIGNON.
2. FAIRE CHAUFFER 2 CUEILLÈRES À SOUPE D'HUILE DANS UNE SAUTEUSE. FAIRE REVENIR L'AIL ET L'OIGNON SANS LES COLORER EN REMUANT SOUVENT.
3. AJOUTER LE POT DE TOMATES FRITO, MÉLANGER ET BAISSER LE FEU. LAISSER MIJOTER ET RÉDUIRE QUELQUES MINUTES
4. AJOUTER LE THON ÉCRASÉ À LA FOURCHETTE PUIS LA RICOTTA. MÉLANGER ET LAISSER CUIRE 5 MINUTES. SALER ET POIVRER. RÉSERVER.
5. PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180° (THERM 6). GRAISSER LÉGÈREMENT UN PLAT ALLANT AU FOUR.
6. ÉTALER UN PEU DE SAUCE DANS LE FOND DU PLAT. DÉPOSER UNE FEUILLE DE PÂTE PAR-DESSUS. AJOUTER 2 CUEILLÈRES À SOUPE DE SAUCE SUR LA PÂTE. RENOUVELER L'OPÉRATION JUSQU'À ÉPUISEMENT DES INGRÉDIENTS EN TERMINANT PAR UNE COUCHE DE SAUCE. PARSEMER DE FROMAGE RÂPÉ. ENFOURNER POUR 20/25 MINUTES.
7. BON APPÉTIT !



6 PERS



30MN

La recette vidéo

