FICHE RECETTE

Mise à jour : 18/04/2024

Lasagne de légumes tomate basilic

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Lasagne aux œufs en boîte 500 g BARILLA	0015372
1	Sauce tomate Tomatella en boîte 2 kg KNORR	0042879
1	Artichauts sautés en boîte 4/4 DEMETRA	0097977
1	Courgettes grillées à l'huile en boîte 4/4 DEMETRA	0098654
1	Aubergines grillées à l'huile de tournesol en boîte 4/4 DEMETRA	0097976
0.25	Oignons	~
0.4	Parmesan en poudre	~

Étapes de préparation

1. Dans un plat gastro, verser de la sauce tomate dans le fond en fine couche, puis recouvrir de pâte à lasagnes.
2. Emincer et poêler les oignons pour les incorporer dans votre montage de lasagnes avec chaque légume.
3. Recouvrir la pâte de sauce tomate puis déposer une fine couche de parmesan, ajouter les artichauts puis recouvrir de sauce tomate et parmesan et recouvrir de pâte à lasagnes.
4. Procéder de la même manière par couches successives pour les aubergines et les courgettes.
5. Terminer par la sauce tomate et cuire au four à 180° pendant 20 minutes.
6. A la fin de la cuisson disposer le parmesan pour le faire gratiner.
7. Laisser refroidir les lasagnes avant de les portionner, puis réchauffer et dresser

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

7 sur une assiette.