

Lasagnes aubergines et ricotta



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.75	Lasagne 1/4 gastronomique en paquet 1 kg PANZANI PLUS	0025652
0.375	Ricotta	~
0.4	Purée tomacoulis BIO en brique 1 L PANZANI	0174770
0.1	Pignons de pin	~
12 feuilles	Basilic	~
10 doses	Parmesan râpé	~
2 doses	Beurre	~
PM	Huile d'olive	~
PM	Sel, poivre	~

Étapes de préparation

- 1 Couper les aubergines en rondelles, saler et laisser dégorger 2h.
- 2 Essuyer les aubergines avec du papier absorbant puis les faire revenir sur une poêle préchauffée.
- 3 Préchauffer le four à 180°. Beurrer un plat à gratin.
- 4 Cuire les feuilles de lasagnes ¼ gastronomique al dente 6 à 7 minutes dans une grande quantité d'eau bouillante. Les égoutter et les déposer sur un torchon humide.
- 5 Disposer une couche de lasagnes dans le plat à gratin, puis la moitié des aubergines, des pignons, de la ricotta, 5 cuillères à soupe de Tomacoulis bio et de 6 feuilles de basilic. Répéter l'opération une nouvelle fois.

6

Arroser d'huile d'olive et recouvrir d'une feuille de lasagne. Parsemer de parmesan et enfourner 40 minutes.