



Elvea, L'Italie chez vous

Lasagne de courgettes



Ingrédients pour 4 Personnes

| | |
|--------------|-----------------------------|
| 300 g de | ELVEA Cubetti légumes frais |
| 6 | courgette |
| | huile d'olive |
| | poivre |
| | sel |
| 1 | oignon haché |
| poignée de | basilic frais |
| 2 gousses d' | ail, déchiqueté |
| 100 g de | fromage parmesan |
| 50 g de | pecorino |

Préparation

Coupez les courgettes en tranches dans la longueur, aspergez-les d'huile d'olive et grillez-les brièvement. Préchauffez le four à 180°C.

Déposez une couche de courgettes dans un plat à four et assaisonnez de sel et poivre.

Saupoudrez d'oignon, de basilic et d'ail émincés.

Étalez une couche de cubes de tomates par-dessus et saupoudrez de parmesan et de pecorino râpés.

Répétez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient utilisés.

Terminez par le fromage.

Faites cuire la lasagne 20 minutes au four.

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

