



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Lasagne aux légumes



### Ingrédients pour 4 Personnes

4	feuilles de lasagne
1	courgette jaune
1	courgette rouge
345 g de	Elvea Passata Soffritto
	piment d'espelette
	huile de basilic
	basilic frais
	poivre
	sel

### Préparation

- Blanchir la courgette dans de l'eau bouillante légèrement salée et rafraîchir dans de l'eau glacée.
  - Faire la même chose avec les feuilles de lasagne.
  - Mélanger la passata et la courgette et assaisonner de poivre et sel.
  - Réchauffer les feuilles de lasagne en les plongeant dans de l'eau chaude et les laisser s'égoutter.
  - Poser un peu de courgette au milieu de l'assiette et poser une feuille de lasagne par-dessus. Garnir de piment d'Espelette, basilic frais, huile de basilic et quelques gouttes de passata.
- Made by Wout - Culinare Ambiance

