



Elvea, L'Italie chez vous

Lasagnes de potiron



Ingrédients pour 4 Personnes

200 g de	boeuf haché
600 g de	feuilles de potiron
1	oignon haché
2	gousse d'ail
1	carotte
1	poivron rouge
1	poivron jaune
1	branches de céleri
2 cuillères à soupe de	ELVEA Double concentré de tomates
400 ml de	ELVEA Passata Nature
1 cuillère à café de	origan
1 cuillère à café de	poudre de poivron
0,50 cuillères à café de	flocons de chili
125 g de	fromage râpé
50 g de	roquette
	feuilles de basilic

Préparation

1. Coupez les poivrons, la carotte et le céleri en petits cubes. Gardez-les séparés pendant un certain temps.
2. Hachez finement l'oignon et l'ail. Faites-les sauter dans un filet d'huile d'olive. Assaisonnez avec du poivre, du sel et du piment. Incorporez le concentré de tomates.
3. Ajoutez le poivron, la carotte et le céleri hachés. Remuez bien le tout et ajoutez la viande hachée après quelques minutes.
4. Écraser la viande hachée avec une cuillère en bois. Assaisonnez ensuite avec le poivre, le sel, le paprika et l'origan. Lorsque la viande hachée est presque cuite, ajoutez la passata.
5. Laissez la sauce mijoter pendant au moins 10 minutes. Laissez mijoter à feu doux.
6. Préchauffez le four à 180 degrés.
7. Prenez un grand plat à four et commencez à faire des couches. Commencez par une couche de sauce, puis une couche de feuilles de potiron... Terminez par une couche de fromage râpé.
8. Mettez les lasagnes au four pendant environ 30-40 minutes.





Elvea, L'Italie chez vous

9. Répartissez les lasagnes dans les assiettes et terminez par de la laitue roquette et quelques feuilles de basilic.

Info recette: Chloé Kookt

