

les recettes d'Alice

Lasagnes farcies aux bettes sauce ricotta



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



3 minutes



facile

Ingrédients

8 feuilles de lasagne
2 boules de mozzarella
1 kg de feuilles de bettes
250 gr de ricotta
1 oignon, 1 g d'ail

6 olives noires dénoyautées
1 bouquet de basilic
huile d'olive
20 cl de crème liquide
3 tomates

Matériel nécessaire

1 plat à rôtir

Préparation et réalisation

- 1- Cuire les lasagnes dans un grand volume d'eau salée.
- 2- Enlever la nervure centrale des bettes, les laver, et les cuire 5 min dans l'eau bouillante salée.
- 3- Eplucher l'oignon et l'ail, les émincer, et les faire dorer à l'huile dans une poêle. Ajouter les bettes, assaisonner, cuire 5 min, puis ajouter hors du feu la ricotta, le basilic ciselé, les olives émincées.
- 4- Monder et épépiner les tomates puis les couper en dés.
- 5- Chauffer la crème et y ajouter la mozza en cubes, assaisonner.
- 6- Répartir la farce verte sur les lasagnes et les rouler, les mettre dans un plat huilé, répartir les tomates et napper de crème à la mozza.

Conseils et astuces

Enfourner 30 min à 180°.

Alice Délice

