



Collations

Lasagnes festives en roulades

Pour 8 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 échalote (en petits morceaux)
1 gousse d'ail
250 grammes d' épinards
200 grammes de ricotta
20 grammes de parmesan (râpé)
60 grammes de mozzarella (râpé)
70 grammes feuilles de lasagne
300 millilitres de sauce tomate SPAR Tradizionale
salade (mixte)
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les feuilles de lasagne al dente dans de l'eau légèrement salée. Déposez-les sur un essuie-mains humide. Préchauffez le four à 200°C. Chauffez l'huile et faites-y revenir l'échalote et l'ail. Ajoutez l'épinard en portions et mélangez à feu vif jusqu'à ce que le légume soit réduit. Salez et poivrez.

Évacuez l'humidité des épinards puis incorporez-y la ricotta et le Parmesan. Salez et poivrez. Versez le mélange d'épinard-ricotta sur les feuilles de lasagne puis roulez-les. Coupez les roulades en deux.

Versez la moitié de la sauce tomate sur le fond d'un plat à four. Déposez-y les roulades de lasagne. Partagez le reste de la sauce sur les roulades. Saupoudrez avec la mozzarella et enfournez 15 minutes. Mettez un peu de salade mixte sur des petites assiettes à apéritif puis déposez-y les roulades.

Ustensiles de cuisine

Four

