

Lasagnettes à la Pancetta, Épinards et Ricotta

Nombre de personnes: 15

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

| | |
|---------------------|-------------|
| - Lasagnes | 6 plaques |
| - Épinards Surgelés | 650g |
| - Pancetta (Jambon) | 20 tranches |
| - Fromage "Ricotta" | 2x |
| - Crème Fraîche | 100 ml |
| - Mozzarella | 3x |
| - Parmesan Râpé | |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Mélangez la ricotta avec la crème fraîche. Salez un peu et poivrez.
- Faites griller à sec les tranches de pancetta.
- Dégelez et faites revenir les épinards dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Egouttez et taillez en lamelles les mozzarellas.
- Dressez la lasagne en commençant par une couche de ricotta-crème, puis une couche de lasagne, une d'épinards, quelques tranches de pancetta et de mozzarella. Recouvrez avec un peu de mélangez ricotta-crème. Répétez l'opération plusieurs fois (3 à 4x).
- Préchauffez le four à 210°C.
- Enfourez pour 25-30 minutes.
- Laissez complètement refroidir.
- Dressez vos assiettes, en coupant à l'aide d'un emporte-pièce la lasagne.
- Enfourez 1 à 1.5 minutes au four à micro-onde.
- Saupoudrez de parmesan râpé et servez sans attendre.



Remarque:

A partir de PL-1968