

# LASAGNE AUX LÉGUMES ET À LA RICOTTA

**Nombre de personnes:** 4

**Temps de préparation:** 1 heure

## Ingrédients:

- LASAGNE(S)	voir recette pâte
- COURGETTE(S)	2 petites
- CONCENTRE DE TOMATES	1 c à soupe
- FROMAGE "RICOTTA"	250 g
- OEUF(S)	1
- PERSIL	2 c à soupe ciselé
- COULIS DE TOMATES	45 cl
- EPINARDS SURGELÉS	250 g
- MOZARELLA	100 g
- HUILE D'OLIVE	un peu
- THYM	un peu
- AIL EN POUDRE	
- SEL	
- POIVRE	

## Recette:

- Préparez les plaques de lasagne comme indiqué dans la recette DI-53.
- Décongelez les épinards et égouttez-les.
- Lavez et coupez les courgettes en fines rondelles (trancheuse).
- Dans une poêle, faites revenir les rondelles de courgette dans l'huile. Salez, poivrez et ailez légèrement.
- Dans un saladier, mélangez la ricotta, l'œuf, le persil et le concentré de tomates. Salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans un plat à gratin, nappez le fond avec le coulis de tomates. Couvrez ensuite de plaques de lasagne. Versez par-dessus la moitié des courgettes et la moitié des épinards. Badigeonnez de la moitié du mélange à la ricotta.
- Poursuivez par des plaques de lasagne, puis le coulis de tomates, le reste de courgettes et d'épinards.
- Recouvrez encore une fois de lasagnes et terminez par le reste du coulis de tomates.
- Taillez la mozzarella en fines tranches. Placez-les sur le dessus et saupoudrez légèrement de thym. Salez et poivrez.



## Variante:

Vous pouvez également introduire une couche de jambon cuit dans cette lasagne.