

Lasagnes à la Pancetta, Épinards et Ricotta

Nombre de personnes: 6

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
- 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 mélange ricotta-crème. Répétez l'opération plusieurs fois (3 à 4x).
- Préchauffez le four à 210°C.
- Enfournez pour 25-30 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

