Restaurant

LA RECETTE du LUNDI



lasagne soupe version comptoir

plat



INGRÉDIENTS

- 400 g de viande hachée
- 10 feuilles de lasagnes
- 1 oignon, 2 carottes, 2 branches de céleri
- 4 gousses d’ail
- 500 g de sauce tomate
- 1 L d’eau
- 40 cl de crème liquide
- 70 g de fromage râpé

Produits du Comptoir

- Huile d’olive ail et thym, sel épices grillées et poivre Madagascar
- 🌿 1 c. à café de mélange Pâtes d’Italie
- ❤️ 1 c. à café de paprika fumé
- 🌶️ ½ c. à café de Niora
- Herbes de Provence et thym

Pour 4/5 personnes - 50min

PRÉPARATION :

1. Faites revenir les légumes 5 min avec l'huile d'olive, puis ajoutez l'ail et la viande hachée.
2. Incorporez les épices, la sauce tomate et 500 ml d'eau. Laissez mijoter 5 min.
3. Ajoutez les lasagnes cassées et les 500 ml d'eau restants. Faites cuire environ 20 min en remuant régulièrement.
4. Incorporez la crème et le fromage râpé. Mélangez jusqu'à obtenir une sauce bien crémeuse.
5. Servez avec une cuillère de ricotta, du persil frais et un peu de fromage râpé. 😍

Bon appétit ! ❤️

BON APPÉTIT