



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Lasagnes de lentilles à l'arrabiata et à la ricotta



### Ingrédients pour Personnes

|            |                                  |
|------------|----------------------------------|
| 250 g de   | feuilles de lasagne              |
| 200 g de   | boeuf haché                      |
| 200 g de   | hachis de poulet                 |
| 1 bocal de | ELVEA sauce pour pâtes Arrabiata |
| 1 boîte de | ELVEA Cubes de tomates pelées    |
| 150 g de   | lentilles                        |
| 2          | poivrons                         |
| 2          | carottes                         |
| 1          | oignon                           |
| 1          | courgette                        |
| 200 g de   | tomates cerises                  |
| 2          | gousse d'ail                     |
| 250 g de   | ricotta                          |
| 250 g de   | mozzarella de buffle             |
| 100 g de   | fromage râpé                     |

### Préparation

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Faites revenir la viande hachée dans une poêle profonde avec un filet d'huile d'olive.
3. Pendant ce temps, coupez tous les légumes en cubes. Ajoutez-les progressivement à la viande hachée.
4. Ajoutez toutes les épices et l'ail émincé et mélangez le tout soigneusement. Assaisonnez de poivre et de sel selon le goût.
5. Ajoutez les lentilles et déglacez ensuite avec la sauce arrabiata et les cubes de tomate. Laissez mijoter la sauce à feu moyen pendant environ 20 minutes.
6. Munissez-vous d'un plat allant au four et formez des couches de sauce, feuilles de lasagne et ricotta. Terminez par une couche de sauce et parsemez de fromage râpé et de mozzarella de bufflone.
7. Enfournerez la lasagne et faites-la cuire pendant 30 minutes environ.





*Elvea, L'Italie chez vous*

Info recette: Chloé Kookt



Vos meilleures tomates depuis 1885

[www.elvea1885.com](http://www.elvea1885.com) | [f](#) [i](#) [p](#)