

Lasagnes façon cannelloni



Ingrédients nécessaires

lasagnes : 1 tiers de paquet
parmesan : 50g
épinards surgelés : 400g
pulpe de tomate : 800g
ricotta : 250g
poivre : 6 pincée(s)
sel : 5 pincée(s)

Préambule

Tu aimes les lasagnes ET les cannelloni ? Pas facile de choisir entre ces différents types de pâtes lorsqu'on les aime tous les deux. Lapinou a trouvé la solution pour ne pas avoir à les départager : il s'agit de cuisiner des lasagnes façon cannelloni. Original non ? Mais surtout, très bon !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par demander à un adulte de faire chauffer le four à 220°C. Ensuite, mets les épinards surgelés dans une poêle et fais-les cuire 5 minutes de chaque côté.



Etape 2

Mélange ensuite la tomate, la ricotta et les épinards.



Etape 3

Ajoute ensuite les épinards dans le mélange précédent.



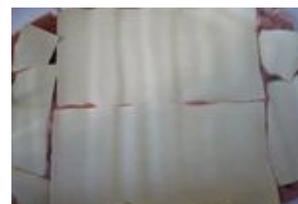
Etape 4

Verse de la sauce au fond d'un plat à gratin.



Etape 5

Ajoute ensuite une couche de lasagnes



Etape 6

Alterne les deux couches et finis pas une couche de sauce sur laquelle tu saupoudres du parmesan.



Etape 7

Demande à un adulte de faire cuire tes lasagnes pendant 20 minutes à 220°C. Une fois ce temps écoulé, ton plat est prêt. Bon appétit !

