onvasamuser.accoord.fr

A Vos Fourneaux !

Lasagnes aux 3 Fromages

(pour 4 personnes)

Préparation : 55 minutes

Ingrédients :

- 300 g de pâtes à lasagnes
- 200 g de gorgonzola
- 200 g de gruyère râpé
- 2 boules de mozzarella
- 1 litre de coulis de tomate nature
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- Sel et Poivre
- Salade verte

- Préchauffez votre four à 200°degrés (thermostat 6-7)
- Coupez le gorgonzola et la mozzarella en morceaux
- Versez l'huile d'olive dans un plat allant au four et tapissez le fond de pâtes à lasagnes.
- Ajoutez 4 à 6 cuillères à soupe de coulis de tomates puis les morceaux de gorgonzola. Poivrez légèrement.
- Disposez une nouvelle couche de pâte et recouvrez de 4 à 6 cuillères à soupe de coulis de tomates. Ajoutez les morceaux de mozzarella.
- Salez et poivrez légèrement.
- Disposez une dernière couche de pâtes, versez le coulis de tomates restant et parsemez de gruyère râpé. Poivrez légèrement.
- Enfournez et faites cuire 45 minutes. Servez bien chaud avec de la salade.

Merci à **Monique B.** pour cette recette.

Retrouvez les recettes du confinement, tous les mardis sur https://www.onvasamuser.accoord.fr

accoord
www.accoord.fr