

LASAGNE AUX LÉGUMES ET À LA RICOTTA

6 à 8 personnes



Ingrédients

- * 1 oignon
- * 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
- * 2 branches de céleri en dés
- * 2 courgettes en dés
- * 300 g (10 2/3 oz) de champignons en dés
- * 2 litres (8 tasses) de coulis de tomates
- * sel au goût
- * 45 ml (3 c. à soupe) de basilic émincé
- * 12 à 14 feuilles de pâtes à lasagne fraîches
- * 360 ml (1 1/2 tasse) de parmesan râpé
- * 300 g (10 2/3 oz) de ricotta
- * 1 boule (environ 350 g ou 12 oz) de mozzarella râpée

Sauce

1. Dans une casserole de format moyen, faire sauter l'oignon dans l'huile d'olive.
2. Ajouter le céleri et la courgette et laisser cuire environ 5 minutes. Ajouter les champignons et laisser cuire 5 minutes supplémentaires.
3. Ajouter le coulis de tomates et assaisonner de sel. Amener à ébullition à feu élevé et laisser ensuite mijoter 45 minutes à feu moyen. À la fin de la cuisson, ajouter le basilic et laisser reposer à couvert une dizaine de minutes.

Montage de la lasagne

1. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
2. Recouvrir le fond du plat à lasagne de sauce. Étendre les lasagnes dessus et les recouvrir à leur tour d'une bonne quantité de sauce.
3. Étendre ensuite un peu de parmesan, de ricotta et de mozzarella. Répéter l'opération pour obtenir une lasagne de 5 ou 6 étages (en alternant, bien sûr, les pâtes, la sauce et le fromage).
4. Cuire la lasagne environ une heure au four. À la fin de la cuisson, laisser reposer une dizaine de minutes avant de servir.