

Lasagnes à la ricotta et aux épinards



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 50 mn

La ricotta est l'appellation italienne usuelle d'une préparation laitière de fromage à pâte fraîche. La ricotta est largement utilisée dans en cuisine. Elle peut se déguster telle quelle, salée ou sucrée, séchée ou fumée pour être utilisée râpée, crue ou cuite. Elle rentre, aussi, dans la préparation de nombreux plats.

Ingrédients

- 500 g de boeuf - haché
- 10 feuilles de lasagne
- 250 g de ricotta
- 500 g d'épinards - cuits et hachés
- 1 oignon
- 400 ml de lait
- 500 ml de sauce tomate
- 1 cs de maïzena

Préparation

- 1 Pelez et hachez l'oignon. Égouttez les épinards.
- 2 Faites revenir l'oignon haché dans une sauteuse. Ajoutez-y le boeuf haché. Laissez cuire 5 minutes. Ajoutez alors, la sauce tomate et laissez frémir tout doucement pendant 15 minutes.
- 3 Versez le lait dans une casserole. Ajoutez-y la maïzena puis laissez épaissir quelques minutes. Ajoutez la ricotta et mélangez soigneusement.
- 4 Partagez la sauce en deux. Dans une moitié vous ajoutez les épinards.
- 5 Beurrez un plat à lasagnes. Mettez une couche de hachis à la sauce tomate(1). Recouvrez de feuilles de lasagne(2). Étales une couche de la préparation aux épinards à la ricotta(3). Puis recouvrez le tout de feuilles de lasagne(4). Recommencez jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 6 Terminez par des feuilles de lasagne. Nappez le tout avec le reste de la sauce à la ricotta nature. Mettez votre plat dans le four à 220°C (th.7) pendant 30 minutes. Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

