

## Lasagne épinards ricotta



### Ingrédients

- 8 feuilles de pâte à lasagne précuites
- 2 tasses de mozzarella râpé
- 3 contenants 475g fromage Ricotta
- 1 ½ tasse de fromage Parmesan
- 1 tasse de crème 35 %
- 250 g d'épinards cuits, hachés
- ½ tasse de miettes à pain assaisonnées
- 2.5 l de sauce tomates cuite
- 2 poivrons rouges, coupés en julienne
- 2 poivrons jaunes, coupés en julienne
- 2 courgettes, coupées en julienne
- ¼ tasse d'huile d'olive
- 1 c. à s. d'ail, broyé

Préparation :

1. Dans un grand bol, mélangez le fromage Ricotta, la crème, les épinards et ¼ tasse des miettes de pain. Mettre de côté.
2. Faire sauter dans une poêle moyenne jusqu'à ce qu'ils soient mous: l'huile d'olive, l'ail, les poivrons rouges, jaunes et les courgettes. Mettre de côté.

Directives :

3. Recouvrir votre moule à lasagne 10''x20'' d'une généreuse couche de sauce aux tomates
4. Recouvrir avec 2 feuilles de pâte. Recouvrir avec la sauce tomates.
5. Étendre 1 tasse de mozzarella également et saupoudrer ½ tasse de fromage Parmesan.
6. Recouvrir de nouveau avec 2 feuilles de pâte. Recouvrir la pâte avec la sauce tomates et la moitié du mélange Ricotta, la ½ tasse de miettes de pain restant et ½ tasse de fromage Parmesan.
7. Recouvrir avec 2 feuilles de pâte et de sauce tomates. Ajouter la ½ tasse de mélange Ricotta restant avec les légumes, ½ tasse de fromage Parmesan et le restant des miettes de pain.
8. Recouvrir avec les feuilles de pâte restantes et la sauce tomates. Recouvrir le moule avec un papier aluminium. Cuire au four à 375F pendant 45 minutes.
9. Enlever le papier aluminium. Étendre le restant du fromage Mozzarella également sur le dessus et continuer à cuire 15 minutes ou jusqu'à temps quelle est dorée.
10. Retirer du four. Laisser reposer de 10 à 15 minutes. Couper et servir.