



LASAGNE AU BROCCIU

Blanchir 150 g de feuilles de blettes, les couper finement.

Incorporer la menthe ciselée

La moitié du parmesan

Et le brocciu

Couper les feuilles de blettes restantes en julienne et les faire cuire dans le jus de viande. Déposer cette fondue dans un plat à gratin.

Découper à la mandoline des fines lamelles de courgette dans le sens de la longueur. Tapisser la fondue d'une couche de lamelles.

Etaler la farce de brocciu sur les courgettes.

Recouvrir d'une couche de courgette.

Recommencer une nouvelle couche et finir par des courgettes.

Couvrir de tomates

Recouvrir de parmesan

Laisser gratiner au four 20 à 30 mn à 180°



LES RECETTES DU CONFINEMENT



1 courgette
300g de Briocciu
300g de feuilles de blettes
3à feuilles de menthe fraîche
50g de parmesan
Boîte de tomates concassées
Jus de viande
Beurre sel poivre

WWW.SPPB.EU

