

Fazzolettis farcis ricotta et épinards



Cuisine
italienne



4 personnes



40 mn



45 mn

Ingrédients

Sauce tomate :

- 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail hachées
- 60 ml d'huile d'olive
- 1 boîte de 800 ml de tomates broyées
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

Fazzolettis :

- 8 tasses de bébés épinards émincés
- 30 ml d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail hachée
- 2 belles tasses de ricotta
- 1 tasse 1/2 de mozzarella râpée
- 1 tasse de parmesan râpé
- muscade moulue
- 360 g de lasagnes fraîches coupée en deux



Préparation

Sauce tomate : dans une casserole, faites revenir l'oignon et l'ail dans l'huile. Ajoutez les tomates et portez à ébullition. Laissez mijoter, à découvert, environ 15 minutes. Salez et poivrez. Verser la moitié de la sauce dans un plat de cuisson et réservez.

Fazzolettis : dans une poêle saisissez les épinards dans l'huile avec l'ail. Égouttez-les et laissez tiédir. Mélangez les épinards, la ricotta, le parmesan et 1 tasse de mozzarella. Ajoutez la muscade. Salez et poivrez généreusement. Préchauffez le four à 180 °C.

Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les lasagnes jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Égouttez-les et huilez-les. Laissez tiédir. Sur un plan de travail, étalez les pâtes. Répartissez un peu de farce au centre de chaque carré. Refermez en paquets en rabattant les pointes vers l'intérieur. Déposez les paquets, côte à côte, dans le plat de cuisson, en les retournant. Nappez avec le reste de la sauce et parsemez du reste de mozzarella. Faites cuire au four environ 30 minutes.

Astuces de chef

• Voici une façon raffinée de servir des lasagnes fraîches.

Pour réussir vos fazzolettis : placez la garniture au centre de la pâte, puis rabattez les quatre coins vers le centre, pour former une petite pochette. Retournez-les ensuite délicatement et placez-les, côte à côte, dans le plat de cuisson.

• Vous pouvez préparer toutes sortes de farce : noix et tomates séchées ; fruits de mer ; pesto, ...