



Lasagnes à la sauce tomate, citron vert & mascarpone

Ingrédients

1/2 bouteille PET de purée de tomates Cirio 200 g de lasagnes vertes
100 g de lard 100 g de mascarpone 1 orange 1 citron 1/4 oignon Huile
d'olive 1 cuillère à soupe de persil haché Basilic Sel

Préparation

1. Trempez les feuilles de lasagnes dans l'eau bouillante.
2. Coupez le lard et les oignons en dés et faites-les frire dans une poêle.
3. Ajoutez la purée de tomates Cirio.
4. Rajoutez le mascarpone.
5. Ajoutez le basilic à la sauce.
6. Rajoutez des zestes de citron et d'orange avec le persil.
7. Dans un plat, alternez une couche de lasagnes et une couche de sauce.
8. Enfin, rajoutez le citron vert.

