



PASTAGUSTO

Préparation : 30 mn - Cuisson : 10 mn - 2 pers.

Lasagnes de pommes de terre aux poivrons et aubergines

- 2 grosses pommes de terre fermes
- 1 pot de sauce Saclà Poivrons & Aubergines
- 2 cuillères d'huile d'olive extra vierge
- 1 gousse d'ail
- Sel et poivre
- Salade fraîche



Préchauffez le four à 200°C. Cuisez les pommes de terre. Ecrasez-en une grossièrement avec une fourchette, assaisonnez et mélangez à la sauce Saclà Poivrons & Aubergines. Coupez la 2ème pomme de terre en rondelles. Graissez un plat à gratin préalablement frotté avec l'ail et déposez les rondelles à plat avec un filet d'huile d'olive. Cuire au four 10 minutes. A la fin de la cuisson, réchauffez la préparation au micro-ondes. Sur les assiettes, montez les lasagnes en alternant 1 rondelle de pomme de terre avec une couche de préparation. Finir par la pomme de terre assaisonnée d'un un filet d'huile d'olive. A accompagner avec de la salade.

DIFFICULTÉ



Vins conseillés :
VERDUZZO D.O.C.