

Bruschetta de Lasagne à la Pancetta, Épinards et Ricotta

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 min

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|-------------------|
| - Bruschetta | 1 grande |
| - Huile d'Olive | |
| - Origan | |
| - Crème Fraîche Epaisse | 1 c à soupe |
| - Lasagnes | Restes de PL-1968 |
| - Mozzarella | 25g sèche |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfournez pour 6-7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Etalez ensuite la crème fraîche épaisse sur la tranche de pain grillé.
- Coupez le reste de lasagne en morceaux et répartissez-les sur la crème.
- Recouvrez avec un peu de mozzarella sèche. Salez un peu et poivrez
- Enfournez pour 9-10 minutes.
- Coupez les tartines en bouchées et servez sans attendre.

Remarque:

A partir de PL-1968

