

Lasagne de ravioles - La fourchette gourmande

<http://familyscook.canalblog.com/archives/2012/11/16/25328800.html>

November 16, 2012

vendredi 16 novembre 2012

Lasagne de ravioles

-
Une recette vite faite, une recette montage, avec peu ou pas de préparation, mais néanmoins très gourmande.

Ingrédients :

Ravioles : 1 paquet

Coulis de tomate maison ou pas

Caviar d'aubergine

Parmesan



Dans un plat beurré allant au four, déposer un couche de ravioles. recouvrir d'une fine couche de caviar d'aubergine et de coulis de tomate. Recommencer jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminer par une couche de coulis et de parmesan.

Passer au four (200°C) une vingtaine de minute.

[« Soupe de courge gingembre et combava »](#)

URL pour faire un rétrolien vers ce message : <http://www.canalblog.com/cf/fe/tb/?bid=913920&pid=25328800>