



GRATIN DE LASAGNES BLETTES/RICOTTA

pour 4 bons mangeurs

12 plaques de lasagnes sèches - 200g blettes cuites à la vapeur et essorées - 2 oeufs - 200g ricotta fraîche - 80g pécorino sec - sel - poivre - noix de muscade moulue –

Mixer les blettes, les oeufs, la ricotta, le pécorino, le sel, le poivre et la noix de muscade (2 pointes de couteau). Réserver. Cuire le temps indiqué sur le paquet les plaques de lasagne, les plonger dans l'eau froide et les étaler sur un torchon propre. Préchauffer le four à 200°. Beurrer un moule à gratin de 20 X 26,5 cm~. Poser au fond du plat 6 plaques de lasagnes essorées. Etaler la farce. Poser dessus le reste des plaques de lasagnes. Saupoudrer de pécorino fraîchement râpé. Enfourner et cuire 35 minutes~.