

Lasagnes de tortillas côtes de bettes, et poireau, et pecorino romano

Pour 4 à 6 personnes:

1 c.à.s. d'huile d'olive
250 g de côtes de bettes, à liminez les tiges et découper les feuilles en morceaux
1 grosse échalote, émincée
1 poireau
2/3 tasses de sauce tomate
1 ½ tasse de basilic frais
5 tortillas
1 grosse tasse de ricotta 0%
1 tasse de mozzarella hâchée en petits morceaux
3 c.à.s. de pecorino romano râpé

Préchauffez le four à 190 °C. Faites chauffer l'huile dans une grande poêle à feu vif. Faites revenir les tiges de côtes de bettes et l'échalote pendant 8 minutes environ ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres, en remuant souvent. Ajoutez les feuilles, couvrir et continuez les cuisson pendant 5 minutes à feu moyen/doux jusqu'à ce que les feuilles deviennent tendres. Salez, poivrez. Faites de même avec le poireau émincé.

Parallèlement, mélanger la sauce tomate et le basilic. Déposer la sauce tomate au fond d'un plat à lasagnes en couche d'un demi centimètre. Poser 2 tortillas par-dessus.

Assaisonnez la ricotta avec du sel et du poivre. Etaler la moitié de la ricotta sur les tortilla, puis la sauce tomate-basilic, les côtes de bettes, 1 c.à.s. de pecorino râpé et la moitié de la mozzarella. Déposer 2 autres tortillas par-dessus et répéter l'opération précédente en remplaçant la couche de côte de bettes par une couche de poireau. Terminer par une tortilla sur laquelle vous verserez le reste de sauce-tomate basilic. Saupoudrez du reste de pecorino et enfournez pour 45 minutes.