

CANNELLONI VÉGÉTARIENS À LA RICOTTA

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

12 feuilles de pâtes de lasagne

2 aubergines

2 courgettes

250g de ricotta

40cl de sauce tomate

50g de parmesan râpé

2 c.à.s. d'huile d'olive

1 oignon

sel

poivre

PRÉPARATION

Lavez, épluchez et coupez les courgettes et les aubergines en petits dès.

Emincez l'oignon et faites-le dorer dans une poêle huilée. Ajoutez les légumes et laissez fondre à feu doux. Salez, poivrez et ajoutez la ricotta, puis réservez.

Pendant ce temps, faites cuire les feuilles de lasagne dans une casserole d'eau bouillante pendant 10 minutes. Rafraichissez-les, égouttez-les et posez-les sur un torchon.

Déposez une feuille sur le plan de travail, étalez-y un peu du mélange aux légumes. Roulez la pâte sur elle-même et faites de même avec le reste des feuilles.

Huilez légèrement un plat à gratin pour y disposer les cannelloni

Recouvrez de sauce tomate et de parmesan râpé.

Faites cuire au four à 210°C pendant 15 minutes

VALEUR CALORIQUE POUR 1 PERSONNE

361 kcal

BON APPÉTIT !