Lasagne muffin facile à faire absolument !

PÂTES – RECETTES – REPAS – VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 18

TEMPS DE PRÉPARATION : 25 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 boîte (375 g) lasagnes Catelli Smart®
- 1 livre (500 g) bœuf haché
- 2 c. à soupe (60 ml) huile d’olive
- 3 tasses (750 ml) sauce marinara du commerce ou maison
- 2 gousses ail, finement haché
- 1 contenant (400 g) fromage ricotta
- 2-3 tasses (60 g) épinards frais
- ¼ c. thé (1,5 ml) muscade
- 2 ½ tasses (270 g) fromage mozzarella râpé
- Sel, poivre, au goût

Préparation

1. Faire cuire les pâtes en suivant les instructions sur la boîte. Égoutter les pâtes et les laisser refroidir.
2. Pendant la cuisson des pâtes, faire chauffer l’huile dans une poêle et y faire revenir l’ail.
3. Ajouter le bœuf haché et le faire cuire complètement en s’assurant de défaire la viande en petits morceaux à l’aide d’une cuillère de bois.
4. Retirer du feu et ajouter la sauce marinara. Bien mélanger, saler et poivrer au goût.
5. Faites cuire les épinards dans une poêle avec un peu d’huile.
6. Égoutter les épinards et les mélanger à la ricotta.

7. Ajouter la muscade et bien mélanger.
8. Enduire les moules à muffins d'huile ou les vaporiser avec de l'enduit antiadhésif.
9. À l'aide d'un emporte-pièce rond de 2 ¾ pouces, découper 54 ronds dans les pâtes cuites. Vous pouvez en faire 4 par lasagne. Vous aurez besoin de 14 pâtes complètes pour réaliser cette recette. Ne jetez pas les retailles. Vous pourrez les utiliser plus tard dans une soupe. Récupération 101 !
10. Prendre 9 pâtes entières et les couper en deux sur le sens de la longueur.
11. Vous pouvez commencer le montage en suivant les étapes suivantes.
12. Déposer un rond de pâte dans le fond du moule à muffins.
13. Prendre une languette de pâte et faire le tour du moule.
14. Ajouter un peu de sauce, un rond de pâte, un peu de mélange de ricotta, un autre rond de pâte, un peu de sauce et terminer avec le fromage mozzarella râpé.
15. Répéter ces mêmes étapes pour les 17 autres moules à muffins.
16. Enfourner à 375 °F pendant 30 minutes au centre du four. Servir chaud ou laisser refroidir pour la congélation.