CANNELLONI AUBERGINES, POIVRON, RICOTTA

Le basilic agit contre les déviances du goût et de l'odorat. Cette recette gourmande ravira tout le monde !

Temps de préparation : 0 min - Temps de cuisson : 10 min - Temps de repos : 0 min

Ingrédients (4 personnes)

- 6 rectangles de lasagnes ou cannelloni
- 300 g d'aubergines
- 300 g de poivrons
- 250 g de ricotta
- 100 g de parmesan râpé
- 4 c. à s. de basilic
- huile d'olive
- sel & poivre

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Couper les aubergines en rondelles et les poivrons en quartiers. Dans deux casseroles différentes, faire chauffer une cuillère à soupe d’huile d’olive et cuire séparément les aubergines et les poivrons jusqu'à ce qu’ils soient tendres (environ 5 minutes sur feu moyen).

Pendant ce temps, cuire les lasagnes, ou les cannellonis dans une casserole d'eau salée 2 minutes. Les égoutter rapidement sur un torchon sans les superposer.

Préparer la farce : mélanger la ricotta avec la moitié du parmesan, ajouter le basilic et un filet d'huile d'olive. Saler et poivrer.

Mixer les légumes et les ajouter à la farce.

Remplir les cannelloni de farce à l’aide d’une poche à douille ou une cuillère. Si ce sont des lasagnes, étaler sur chaque feuille, une fine couche de farce aux poivrons et aubergines et créer des couches alternées de lasagnes et farce.

Ranger les cannelloni debout côte à côte dans un plat à gratin. Mettre un peu d’huile d’olive sur chaque cannelloni (tout autour) afin qu’ils ne dessèchent pas au four. Saupoudrer de parmesan.

Réchauffer au four pendant 10 minutes, sans dorer (attention que cela ne sèche pas trop, d'où l'importance de bien enrober les cannelloni d'huile d'olive).