



Lasagna cu sos de roșii, citrice și brânză

Ingrediente

200 g lasagna verde 100 g bacon 100 g brânză 270 ml roșii pasate Cirio
1/4 ceapă 1 lingură pătrunjel tocat 1 portocală 1 lămâie busuioc ulei de măsline sare

Preparare

1. Foile de lasagna, rupte în 3, se înmoaie în apă clocotită.
2. Se taie baconul și ceapa în cubulețe și se pun la prăjit într-o tigaie.
3. Apoi se adaugă Passata Cirio, brânza tăiată cubulețe și câteva frunze de busuioc.
4. Se rade coajă de portocală și cea de lămâie și se amestecă cu pătrunjel tocat.
5. Foile de lasagna și sosul se așează alternativ pe farfurie, iar la final se adaugă mixul de coajă de citrice și patrunjel.

