

Lasagnes au coraya



Pour aujourd'hui, je vous propose des lasagnes très savoureuse au coraya, vraiment cette recette (encore une fois créé) je l'ai beaucoup apprécié, cette saveur que donne le coraya dans les lasagnes miam miam, ça fait deux fois que j'en fais et je ne m'en lasse pas et à refaire sans hésiter !

Pour 2 personnes

Ingrédients:

190g de sauce tomate napolitaine

4 feuilles de lasagne

4 coraya

0,5L de béchamel (vous pouvez retrouver la recette [ici](#))

Sel, poivre

1 petit bouquet de ciboulette

1 bonne poignée de gruyère râpé

Huile d'olive

Préparation:

Graissez un plat à gratin avec un peu d'huile d'olive.

Mettez une feuille de pâte de lasagne, la moitié de la sauce tomate.

Hachez grossièrement 2 coraya et répartissez-les dans le plat sur la sauce tomate, salez et poivrez.

Hachez la ciboulette, répartissez le tiers de celle-ci dans le plat.

Mettez de nouveau une feuille de pâte de lasagne, versez et étalez la moitié de la sauce béchamel.

Mettez de nouveau une feuille de pâte de lasagne, versez par-dessus le reste de sauce tomate, salez et poivrez.

Hachez les 2 derniers coraya et répartissez-les comme tout à l'heure dans le plat. Répartissez la moitié de la ciboulette.

Préchauffez le four à 180°C.

Mettez une feuille de pâte, versez les reste de sauce de sauce béchamel. Répartissez le gruyère râpé sur la béchamel, saupoudrez du reste de ciboulette.

Enfournez pour 30min.