

# Lasagne aux Boulettes de Viande Cuites au poêle



## Ingrédients

1. 500 ml de sauce marinara
2. 450 g de boulettes de viande
3. 8 feuilles de lasagnes cassées en gros morceaux
4. 250 g de fromage blanc
5. 600 ml de fromage râpé
6. 500 à 750 ml de bouillon de poulet

## Préparation

1. Dans une grande casserole, mélanger la sauce marinara, les boulettes de viande, le bouillon de poulet et les feuilles de lasagnes. Porter à ébullition.
2. Recouvrir de fromage blanc et d'un tiers du fromage râpé. Ajouter le basilic.
3. Couvrir et laisser mijoter à feu moyen pendant 15 à 20 minutes.
4. Ajouter le reste du fromage et laisser mijoter encore 5 minutes.

## Version Medellin

En cherchant les ingrédients de la recette ci-dessus à Medellín, je n'ai trouvé ni sauce marinara, ni fromage blanc. J'ai donc modifié la recette comme suit.

### Ingrédients

1. 500 ml de sauce bolognaise
2. 450 g de boulettes de viande
3. 8 feuilles de lasagnes cassées en gros morceaux
4. 250 g de fromage frais
5. 600 ml de fromage râpé
6. 350 ml de bouillon de poulet
7. Épices italiennes.

### Préparation

1. Dans une grande casserole, mélanger la sauce bolognaise, les boulettes de viande, le bouillon de poulet et les feuilles de lasagnes. Ajouter le sel, le poivre et les épices italiennes. Porter à ébullition.
2. Recouvrir de fromage frais et d'un tiers du fromage râpé.
3. Laisser mijoter à feu doux, à couvert, pendant 15 à 20 minutes.
4. Ajoutez le reste du fromage et laissez mijoter encore 5 minutes.