

Lasagne à la mijoteuse

- La recette de lasagne à la mijoteuse super facile à préparer!



Ingrédients :

- 1/2 lb (0.22 kg) de viande hachée
- 1/2 lb (0.22 kg) de saucisses italiennes (piquante)
- 1 cuillère à thé et demie de sel
- 1/2 cuillère à thé de poivre
- 1 gros oignon coupé
- 1 cuillère à thé d'épices italienne
- 2 cuillères à soupe de persil
- 2 cuillères à thé de poudre d'ail
- 1 boîte (petite) de pâte de tomates
- 2 cuillères à soupe de **sauce Worcestershire**
- 1 boîte (29 oz) de **sauce tomates**
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 tasse et 1/4 (315 ml) d'eau
- 1 paquet de pâte de lasagne (non cuite)
- 4 tasses (1000 ml) de fromage mozzarella râpée
- 1 tasse et demie (375 ml) de fromage cottage
- 1/2 tasse (125 ml) de fromage Parmesan

Préparation :

1. Dans un grand chaudron, ajoutez un peu d'huile et d'olive et faites brunir la viande hachée avec la saucisse et les oignons. Ajouter le sel, le poivre, les épices italiennes, le persil, la poudre d'ail, la sauce Worcestershire, la pâte de tomates, la sauce tomates, le sucre et l'eau. Mélangez et laissez mijoter pendant 15 à 20 minutes.

2. Verser le quart de la sauce dans le fond de la mijoteuse.
3. Ajouter le 1/3 des pâtes par dessus.
4. Combinez le fromage ensemble et versez le 1/3 par-dessus les pâtes.
5. Répéter les étapes deux fois.
6. Garnir du restant de sauce et fromage s'il y en a.
7. Faites cuire à LOW pendant 4 à 5 heures.

“ *Une recette de lasagne super simple à faire dans la mijoteuse (avec trois fromages).
Bon appétit!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)