

PRIMI PIATTI

Lasagne alle melanzane

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

40 min

COTTURA

30 min

Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo lasagne all'uovo fresche	200 g
Melanzane	500 g
Polpa di pomodoro	800 g
Aglione	1 spicchio
Mozzarella	250 g
Basilico	1 mazzetto
Origano	
Formaggio grana grattugiato	
Olio d'oliva	
Sale	
Sale grosso	
Pepe nero	

Preparazione

- 1 Mondate le melanzane, tagliatele a fette da un centimetro, cospargetele di sale grosso e mettetele in uno scolapasta per un'ora, così perdono acqua.
- 2 In una casseruola fate dorare l'aglio con 4 cucchiaini di olio, schiacciatelo con una forchetta, poi eliminatelo e unite il pomodoro. Salate, pepate e aromatizzate con l'origano.
- 3 Cuocete il sugo a fuoco moderato per 20 minuti e alla fine unite il basilico tritato. Sciacquate le melanzane, asciugatele e grigliatele.
- 4 Lessate le lasagne, poche per volta, in acqua bollente salata a cui avrete aggiunto un po' d'olio, scolatele e stendetele su un canovaccio.
- 5 Spandete un velo di sugo sul fondo di una pirofila, sistematevi uno strato di lasagne, uno di melanzane e un po' di sugo e ricoprite con fettine di mozzarella.
- 6 Continuate con gli strati, ma fate in modo di terminare con melanzane, sugo e mozzarella. Coprite la pirofila con dell'alluminio e infornate a 200 gradi per 20 minuti.

7

Togliete l'alluminio, spolverizzate con grana grattugiato e lasciate gratinare a 250 gradi.