Lasagne alle melanzane

Esecuzione: Facile

Preparazione: 25

Cottura: 55

Dosi per 4 persone

Fai spurgare le melanzane, tagliate a fette e cosparse di sale, su un colino. Nel frattempo fai soffriggere l'aglio in una padella con 4 cucchiai di olio, eliminalo e aggiungi la polpa di pomodoro, sala, pepa e aggiungi l'origano, fai cuocere per 20 poi aggiungi il basilico. Ora sciacqua le melanzane e grigliale. Taglia la pasta in quadrati di 12 cm di lato, scottala poca alla volta in acqua bollente e olio per 1', scolala e appoggiala su un telo. Stendi un velo di sugo sul fondo di una pirofila, sistemavi uno strato di lasagne, uno di melanzane e un po' di sugo; ricopri con fettine di mozzarella. Continua a stratificare fino alla fine degli ingredienti.

Copri la pirofila con l'alluminio, cuoci in forno a 200° C per 20. Togli ora l'alluminio, spolverizza con il grana e fai gratinare per 2-3'.

Ingredienti per 4 persone

- 200 g di pasta fresca all'uovo
- 500 g di melanzane
- 1 spicchio d'aglio
- 5 cucchiai di olio EV
- 800 g di polpa di pomodoro
- origano
- basilico
- 250 g di mozzarella
- 2 cucchiai di grana grattugiato
- sale e pepe