



## Lasagne con melanzane

[Del 06/09/2008 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [PASTE AL FORNO](#)]

**Ingredienti:** per 4 persone: 400 g di lasagne, 3 grosse melanzane, salsa di pomodoro, olio extravergine di oliva, sale, pepe, mozzarella, parmigiano grattugiato.

Lavate le melanzane e tagliatele a fette sottili, ponetele in un colapasta, salatele, pepatele e lasciatele riposare per un'ora perchè perdano l'acqua di vegetazione. Ponete sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata e 2 cucchiai di olio e quando raggiungerà il bollore lessatevi la pasta (6 - 7 fogli per volta). Scolate le lasagne ancora un pò al dente e stendeteli su un canovaccio pulito; continuate finchè non saranno stati lessati tutti i fogli di pasta. Quindi fate friggere in abbondante olio le fette di melanzane ben lavate e asciugate e ponetele ad asciugare su carta assorbente da cucina. Prendete una teglia da forno, versate qualche cucchiaia di olio e un pò di salsa di pomodoro, poi formate uno strato di pasta, uno di melanzane e uno di mozzarella, cospargete con abbondante parmigiano e continuate fino ad esaurimento degli ingredienti. Ponete sull'ultimo strato un pò di salsa di pomodoro, qualche cucchiaia di olio e un'ultima spolverata di parmigiano e mettete nel forno preriscaldato a 190° per circa mezz'ora. Servite le lasagne ben calde.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]