

LASAGNE ALLE MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di pasta tipo lasagne all'uovo fresche,
- 500 g di melanzane,
- 800 g di polpa di pomodoro,
- 1 spicchio di aglio,
- 250 g di mozzarella,
- 1 mazzetto di basilico,
- origano,
- formaggio grana grattugiato,
- olio d'oliva,
- sale,
- sale grosso,
- pepe nero.

Mondate le melanzane, tagliatele a fette da un centimetro, cospargetele di sale grosso e mettetele in uno scolapasta per un'ora, così perdono acqua.

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.

Cuocete il sugo a fuoco moderato per 20 minuti e alla fine unite il basilico tritato.

Sciacquate le melanzane, asciugatele e grigliatele.

Lessate le lasagne, poche per volta, in acqua bollente salata a cui avrete aggiunto un po' d'olio, scolatele e stendetele su un canovaccio.

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.

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° per 20 minuti.

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