
LASAGNE CON MELANZANE E RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo lasagne,
- 1 melanzana grande,
- 150 g di ricotta,
- 50 g di pinoli,
- 4 cucchiaini di passato di pomodoro,
- formaggio grattugiato,
- olio d'oliva,
- basilico,
- sale.

Tritate i pinoli.

Tagliate a fette la melanzana, ricopritele di sale e lasciate che perdano la loro acqua amarognola per un paio d'ore. Sciacquatele e cuocetele alla griglia fino a quando sono diventate tenere.

Lessate le lasagne scolandole al dente, disponetene uno strato sul fondo di una pirofila leggermente imburata.

Sopra adagiate metà delle melanzane, un po' di pinoli e di ricotta sbriciolata, quattro cucchiaini di passato di pomodoro, foglioline di basilico e un giro d'olio.

Fate un secondo strato di lasagne e sopra distribuite il resto degli ingredienti.

In ultimo spolverizzate con il formaggio grattugiato.

Cuocete in forno a 180°C per 40 minuti circa.