

Lasagne con melanzane, ricotta e basilico

Bimbi - Primi piatti Asciutti Vari - Al forno



per
6 persone

preparazione
15 min.

cottura
25 min.

INGREDIENTI

250 g di pasta all'uovo fresca per lasagne	3 melanzane tonde	1 mazzetto di basilico
300 g di ricotta	50 g di gherigli di noce	olio extravergine di oliva
300 g di salsa di pomodoro	40 g di parmigiano reggiano grattugiato	sale

PROCEDIMENTO

Pelate le melanzane con un pelapatate, tagliatele a fette dello spessore di circa mezzo centimetro e cuocetele sulla griglia ben calda un minuto circa per lato o fino a quando risultano morbide. Salatele leggermente, lavate le foglie di basilico e spezzettatele con le mani.

Scottate le sfoglie di pasta in acqua a bollore leggermente salata per pochi secondi, scolatele e stendetele su fogli di carta da forno. Diluite la ricotta con tre-quattro cucchiaini dell'acqua di cottura in modo da renderla cremosa.

Ungete leggermente una teglia rettangolare, riempietela alternando strati di pasta, salsa di pomodoro, ricotta, melanzane, basilico, gherigli di noce tritati grossolanamente e parmigiano, ripetendo gli strati fino al termine degli ingredienti. Cuocete le lasagne in forno preriscaldato a 180° per circa 30 minuti e servitele calde o tiepide.

PER SAPERNE DI PIÙ

Attrezzi necessari

teglia rettangolare, pelapatate, coltello, piastra per la cottura ai ferri, pentola, mestolo forato, cucchiaino

Pasta pronta

Se non avete voglia o tempo di scottare le sfoglie di pasta in acqua, mettetele pure in teglia a crudo, ma diluite la ricotta con circa due decilitri di latte in modo da renderla più fluida e permettere così alla pasta all'uovo di cuocere in maniera uniforme. In stagione, al posto della salsa di pomodoro, potete utilizzare una dadolata di pomodoro crudo ottenuta scottando in acqua 500 grammi di pomodori ramati o perini, pelandoli e privandoli dei semi interni.