

# LASAGNE E MELANZANE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo lasagne,
- 300 g di melanzane grigliate,
- 500 g di besciamella,
- 40 g di burro,
- olio d'oliva,
- formaggio grana grattugiato,
- 200 g di prosciutto cotto,
- sale.

Cuocere le lasagne in acqua salata per 10', scolarle e adagiarle su un panno ad asciugare.

Imburrare una teglia, adagiarvi uno strato di lasagne e coprirle con un velo di besciamella, sistemarvi la metà delle melanzane e del prosciutto, cospargere con il grana.

Fare un altro strato di lasagne, besciamella, melanzane e prosciutto, poi ancora lasagne, besciamella, fiocchetti di burro e grana.

Cuocere in forno caldo a 200 gradi per 15'.