

LASAGNE E MELANZANE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo lasagne,
- 4 melanzane,
- 500 g di pomodori,
- 30 g di formaggio grana grattugiato,
- 1 bicchiere di olio d'oliva,
- 1 spicchio di aglio,
- sale,
- pepe.

Tagliate le melanzane a fette sottili e friggetele in olio fino a farle dorare; scottate i pomodori per sbucciarli, tagliateli a pezzi e fateli friggere rapidamente.

Mescolate il basilico tritato con il parmigiano e mettete a cuocere le lasagne in acqua salata e poi mescolatele con l'olio in cui sono stati cotti i pomodori.

Dopo avere imburrato una pirofila, spargete sul fondo uno strato di pasta, poi uno strato di melanzane fritte cospargendo di basilico, parmigiano e pomodori.

Sulla superficie mettete alcuni pezzi di burro e mettete in forno per un quarto d'ora.