

LASAGNE ROSSELLA

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 200 g di farina,
- sale,
- 2 uova.

Per il condimento:

- 400 g di melanzane,
- sale,
- uno spicchio d'aglio,
- olio,
- una scatola di pomodori pelati da 300 g,
- 250 g di ricotta,
- 50 g di parmigiano grattugiato,
- burro.

Per prima cosa liberate dal picciolo le melanzane, lavatele, tagliatele a dadi e mettele in uno scolapasta, spolverizzandole con il sale.

Lasciatele così per 30 minuti, a perdere un po' del loro liquido amarognolo, poi asciugatele.

Intanto preparate la pasta, seguendo le istruzioni della ricetta base, (anche se le dosi sono leggermente inferiori il procedimento è uguale) e ritagliate nelle sfoglie, che avrete steso sottilmente sulla spianatoia infarinata, delle lasagne larghe cm 15 x 7.

Allineatele su un tovagliolo infarinato e ponete al fuoco, in una grande casseruola, l'acqua salata per la pasta.

In un altro tegame mettete l'aglio con quattro cucchiari di olio; fatelo dorare, unitevi le melanzane e rigiratele a lungo nel condimento finché ne saranno ben impregnate.

Lasciatele cuocere a fiamma media, per 10 minuti, poi unitevi i pomodori e spappolateli con la forchetta; regolate di sale e fate cuocere il sugo per circa 30 minuti.

Intanto mettete a cuocere le lasagne, poche per volta, nell'acqua in ebollizione, scolandole con un mestolo forato e passandole velocemente sotto l'acqua corrente; man mano che sono pronte adagiatele su un canovaccio bagnato e strizzato.

Intanto il sugo sarà giunto a cottura; ungete con l'olio una pirofila, fatevi sul fondo uno strato di lasagne, copritele con parte della ricotta, poi mettete uno strato di melanzane e sugo e distribuitevi sopra un po' di parmigiano.

Procedete così fino ad esaurimento degli ingredienti e terminate con le lasagne che velerete con un leggero strato di sugo, possibilmente senza melanzane.

Infocchettate di burro e passate in forno a gratinare per 15 minuti.