

LASAGNE CON MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo lasagne,
- 4 melanzane,
- 1 formaggio tipo scamorza affumicata,
- 400 g di polpa di pomodoro,
- basilico,
- 2 spicchi di aglio,
- 6 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Mettere sotto sale le melanzane a fette.

Imbiondire l'aglio in 6 cucchiaini di olio, unire il pomodoro, salare, pepare e cuocere per 20 minuti, poi unire il basilico.

Sciacquare le melanzane e asciugarle.

Lessare le lasagne.

In una pirofila unta di olio alternare strati di lasagne, melanzane, sugo e fettine di scamorza.

Terminare con uno strato di sugo e scamorza.

Cuocere in forno a 180 gradi per 30 minuti.