

PRIMI PIATTI

Lasagne alla siracusana

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 confezione lasagne senza precottura

1

5 kg melanzane

750 g salsa di pomodoro

150 g parmigiano grattugiato

3 uova

1 mozzarella

1 mazzetto basilico

olio

sale

PREPARAZIONE

1 Tagliate le melanzane a fette nel senso della lunghezza, friggetele in una padella con abbondante olio di oliva, scolatele, salatele e adagiatele su un piatto, cuocete le uova e fatele bollire finchè saranno ben sode.

Bagnate la teglia che userete con uno strato di salsa di pomodoro, fate un primo strato di lasagne, adagiatevi sopra uno strato di melanzane fritte, uno strato di pomodoro, una spolverata di parmigiano e qualche foglia di basilico.

Ripetete tutti gli strati fino alla fine dei condimenti, ricordandovi nello strato centrale di inserire le uova sode tagliate a fettine.

Terminate l'ultimo strato con le lasagne, salsa di pomodoro, la mozzarella a tagliata fette e abbondante parmigiano.

Prima di passarle al forno, controllate che risulti sufficientemente umido per una buona cottura delle lasagne, se così non dovesse essere, versate dell'acqua lungo i laterali della teglia, una maggiore umidità migliorerà la cottura della pasta che andrà messa in teglia senza precottura.

Lasciate cuocere per 40 minuti alla temperatura di 150°.