

PRIMI PIATTI

Lasagne con le melanzane

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Le **lasagne alle melanzane** sono un **primo piatto** saporito e goloso, una **ricetta fresca**, adatta alla bella stagione e **alternativa** alle [lasagne classiche](#) che tutti conosciamo.

Questo golosissimo **sformato di pasta**, cotto al forno e farcito con melanzane di stagione, arricchito con della buona scamorza filante sarà una **ricetta** che potrai proporre durante un **evento importante** o, più **semplicemente**, anche solo quando **hai voglia di mangiare bene** in un giorno qualunque della settimana.

Come tutti gli **sformati cotti in forno**, anche le **lasagne con le melanzane**, possono essere **preparate con anticipo**

e consumate anche il giorno dopo, chiaramente dopo averle riscaldate pochi minuti in microonde o in forno tradizionale.

Nella **ricetta con passo passo fotografico delle lasagne con le melanzane**, abbiamo usato la **scamorza** per la parte cremosa, ciò non toglie che puoi sostituirla con **mozzarella** prima fatta scolare per almeno mezz'ora o **altro formaggio filante** a tuo piacimento. Non ti consiglio invece di usare la besciamella per questa ricetta, perché rischi di ottenere un risultato troppo acquoso a causa della consistenza delle melanzane.

Ecco tante ricette di lasagne pronte per essere cucinate e gustate:

[Lasagne di pesce veloci](#)

[Lasagne al salmone](#)

[Lasagne di ceci al forno](#)

[Lasagne al pesto ai quattro formaggi](#)

INGREDIENTI

PASSATA DI POMODORO 250 ml

SCAMORZA 200 gr

LASAGNE FRESCHE 150 gr

MELANZANA 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6
cucchiari da tavola

PARMIGIANO GRATTUGIATO 2 cucchiari
da tavola

CAROTA 1

COSTA DI SEDANO 1

CIPOLLA 1

SALE 1 pizzico

PEPE NERO

BASILICO 2 foglie

PREPARAZIONE

- 1 Prepara le lasagne partendo dalla cottura della passata di pomodoro: in una casseruola antiaderente, metti un trito di sedano carota e cipolla con un filo d'olio e lascia appassire qualche minuto, aggiungi la passata di pomodoro, sale e pepe e il basilico spezzettato grossolanamente. Lascia restringere una ventina di minuti a fuoco basso, mescola ogni tanto per precauzione.





2 Lava la melanzana e tagliala a fette sottili. Scalda una griglia o una padella antiaderente, versaci poco olio e cuoci le fette di melanzana, prima da una parte e poi dall'altra. Condisci le fette cotte con un pizzico di sale.

Prendi la scamorza e tagliala a fettine piuttosto sottili.





3 Adesso possiamo assemblare le lasagne nella loro forma finale, ovvero classica e in teglia. Ti servirà una pirofila da forno in ceramica o comunque che sia un bel vedere se decidi di portarla in tavola.

Ungi la pirofila scelta, copri il fondo con un po' di passata di pomodoro condita. Adagia il primo strato di lasagne fresche, abbiamo optato per quelle che non necessitano di precottura. Sopra lo strato di lasagne fanno uno di melanzane, copri le melanzane con il formaggio a cubetti e aggiungi ancora salsa di pomodoro. Ripeti e alterna gli ingredienti in questa sequenza fino a finire con uno strato di salsa di pomodoro.





4 Spolvera tutta la superficie con il formaggio grattugiato, condisci con un filo d'olio e

inforna in forno statico a 180° per 20 minuti.



CONSIGLIO

Per la preparazione puoi utilizzare sia le lasagne fresche che quelle secche che però spesso devono essere lessate velocemente prima di essere utilizzate. Puoi utilizzare un altro tipo di verdura anche seguendo la stagionalità degli ingredienti, lo stesso discorso vale per il formaggio.

CONSERVAZIONE

Puoi conservare le lasagne alle melanzane in frigorifero per un paio di giorni ben coperte con

pellicola o in un contenitore ermetico o puoi congelarle sia cotte che crude.