

LASAGNE ESTIVE

Ingredienti

- yogurt intero (350g)
- melanzane (500g)
- lasagne secche (300g)
- mozzarella (250g)
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano grattugiato (50g)

Come si prepara

Cuocere le lasagne in acqua bollente salata nella quale avrete aggiunto un poco di olio.

Scolarle bene al dente e metterle ad asciugare su un panno.

Tagliare a fette non troppo sottili le melanzane, friggerle e metterle a scolare dopo averle salate leggermente.

Lavare ed asciugare perfettamente qualche foglia di basilico. Tritare in maniera grossolana la mozzarella.

Prendere una pirofila ed ungerne leggermente il fondo; fare un primo strato di lasagne, sovrapporre le melanzane, quindi la mozzarella, un poco di pepe, qualche fogliolina a pezzetti di basilico e spolverare con Parmigiano Reggiano grattato.

Continuare così fino ad esaurimento degli ingredienti terminando con lasagne e mozzarella.

Mettere in una ciotola lo yogurt, un mezzo bicchiere di latte, un poco di Parmigiano Reggiano, sale, pepe e amalgamare facendo attenzione che il composto sia piuttosto fluido per versarlo sullo sformato in modo da coprire bene tutto.

Spolverare di nuovo di formaggio grattugiato e aggiungere qualche fogliolina di basilico ed un filo d'olio, quindi, passare in forno finchè le lasagne non saranno ben gratinate.

Far riposare dieci minuti circa e servire.

Difficoltà: 3

Tempo: 40

Tags

timballi, lasagne estive, lasagne, pasta fatta in casa, pasta all'uovo

