



Pasticcio di lasagne e melanzane - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

primi piatto - melanzane - lasagne

- Lasagne: 200 g. farina - 2 uova intere - sale - goccio olio
- 800 g. melanzane
- 600 g. mozzarella
- parmigiano grattugiato
- farina q.b.
- foglie di basilico una manciata
- burro
- olio oliva
- sale/pepe

Variante personale, io faccio anche un sugo di pomodoro semplice (olio, cipolla, pomodori pelati, sale e basilico) e lo aggiungo (vedi spiegazione)

Tagliare a fette sottili per il lungo le melanzane, salarle e metterle in un colapasta a spurgare. Intanto preparare la pasta per le lasagne con farina uova sale e olio e tirare una sfoglia molto sottile (con la macchinetta l'ultimo numero). Asciugare le melanzane, infarinare e friggerle in abbondante olio (di semi o d'oliva). Lessare i pezzi di pasta e poi metterli in acqua fredda per fermare la cottura. Imburrare una teglia e cominciare con gli strati di: pasta, melanzane, dadini di mozzarella, salsa di pomodoro, parmigiano e qualche foglia di basilico e così via fino ad esaurimento ingredienti. Cospargere l'ultimo strato di fiocchetti di burro, infornare a 200 gradi per 30 minuti.