



Lasagna di melanzane con prosciutto cotto e pomodoro - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Primi piatti - pasta al forno - prosciutto cotto

Dalla Prova del Cuoco

INGREDIENTI (per 6 persone):

300 g di farina per sfoglia
3 uova
1 grossa melanzana
500 g di pomodori maturi freschi
2 spicchio di aglio in camicia
1 mazzo di basilico
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
250 g di strutto per friggere
150 g di prosciutto cotto affettato
100 g di formaggio grana grattugiato
Sale q.b.

PROCEDIMENTO:

Preparare la pasta con la farina e le uova e lasciarla riposare.

Tagliare la melanzana a rondelle e metterla in una capiente boule con acqua salata per circa 30 minuti, in modo da fargli perdere l'amaro.

Scaldare 1-2 spicchi di aglio in camicia in una casseruola con dell'olio extravergine di oliva; tagliare i pomodori a cubetti non troppo grandi ed unirli al fondo preparato.

Togliere l'aglio e far cuocere la salsa per circa 20 minuti, correggendo anche di sale e profumando alla fine con foglie di basilico fresco.

Scolare le melanzane, passarle con della farina e friggerle nello strutto bollente; una volta pronte scolarle su apposita carta (non occorre salarle dal momento che sono state a bagno in acqua salata).

Tirare la sfoglia con il mattarello e lessarla in acqua bollente salata; scolarla e metterla a raffreddare in una boule piena di acqua salata (per non far perdere il sapore alla sfoglia).

Prendere una teglia da lasagne distendervi sul fondo uno strato di sfoglia, ricoprire nell'ordine con un po' di salsa di pomodoro, grana, fette di melanzana (circa 6 grandi), ancora grana, prosciutto, altro pomodoro e formaggio. A questo punto si ricomincia con gli stessi strati fino ad esaurire gli ingredienti; nell'ultimo strato devono però essere ben visibili le melanzane.

Passare in forno a 180° per circa 15-20 minuti, in modo che tutti gli ingredienti si amalgamino bene.