

Lasagne alle melanzane

Ingredienti

Per 6 persone:

Pour la garniture aux aubergines

2 bocaux de riste d'aubergines ou
d'aubergines cuisinées
500 mL de coulis de tomates
Sel, poivre, herbes de Provence

Pour la sauce béchamel

1 cuillère à soupe bombée de margarine
1 cuillère à soupe bombée de farine
1/2 L de lait
sel, poivre, noix de muscade

Per il montaggio

1/2 confezione di lasagne
Formaggio: groviera grattugiato, parmigiano o due palline di mozzarella

Preparazione

Per il ripieno di melanzane

Rosolare la cipolla nell'olio d'oliva a fuoco medio.
Salare, pepare, cospargere con erbe provenzali.
Aggiungere la coulis di pomodoro.
Mescolare con i vasetti di melanzane

Per la besciamella

Scaldare il latte per 2 minuti nel microonde
Sciogliere la margarina in un pentolino a fuoco basso (senza far bollire)
Quando la margarina si sarà sciolta, aggiungere la farina e mescolare fuori dal fuoco.
Quando il composto sarà omogeneo, aggiungete poco alla volta il latte nel pentolino, sul fuoco.
Aumentare il fuoco a fuoco medio e mescolare costantemente. Salare e pepare, aggiungere la noce moscata.
La besciamella sarà pronta quando il composto diventerà denso.

Per il montaggio

Preriscaldare il forno a 180°C.
In una pirofila versare un po' di besciamella.
Disporre uno strato di sfoglie di lasagne.
Versare uno strato di salsa di melanzane.
Disporre un altro strato di fogli di lasagne.
Versare uno strato di besciamella, spolverare con groviera/parmigiano.
Ripetere gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti.
Terminate con uno strato di groviera, se volete aggiungete della mozzarella a fette.
Cuocere per 30 minuti.