



PRIMI

## Lasagna di pane carasau alla norma

Ingredienti per 4 persone

- 300 g di pane carasau Fior fiore
- 250 ml di brodo vegetale
- 2 melanzane scure
- 4 pomodori maturi
- 1 cipolla piccola
- 1 spicchio d'aglio
- 5-6 foglie di basilico
- 1 mozzarella fior di latte Stg Fior fiore
- olio d'oliva extravergine
- sale marino integrale



Taglia a cubetti le melanzane e friggile con olio e aglio in un'ampia padella antiaderente (ogni tanto spruzza con un po' d'acqua per poter utilizzare meno olio e ottenere una preparazione più leggera). Scotta i pomodori, pelali e tagliali a pezzetti. Trita la cipolla e falla appassire in una casseruola con 1 cucchiaino d'olio, unisci i pomodori, sala e cuoci per circa 10 minuti. Aggiungi al sugo le melanzane, regola di sale e continua la cottura per altri 5 minuti.

A fuoco spento unisci il basilico spezzettato. Scalda il brodo e versalo in un piatto fondo; vela la base di una pirofila con un po' di sugo, bagna velocemente nel brodo il pane carasau e fai uno strato nella pirofila, copri con il sugo e distribuisce qualche pezzetto di mozzarella. Continua fino a esaurimento degli ingredienti, poi cuoci in forno caldo a 180°C per circa 10 minuti e servi la lasagna tiepida.

Questa ricetta è a cura della redazione di



Scarica la cover di "Buoni tutti" a questo link e confeziona il ricettario delle tue ricette preferite.

