



CUCINA CON NOI!

Lasagna di melanzane e pomodori alla mediterranea

Il pomodoro è il simbolo del Mediterraneo? Sì, se abbinato a olive, capperi basilico e olio extra vergine!

INGREDIENTI

300 g di melanzane per parmigiana

100 g di Pomodorini Semi Dry Orogel

50 g di olive nere sott'olio

50 g di capperi piccoli dissalati

50 g di basilico

sale e pepe q.b.



30



4

Preparazione

- 1 Piastrare le melanzane per parmigiana su una piastra con olio di semi, ricordandosi di salarle leggermente da entrambi i lati.
- 2 Cuocere i pomodorini e poi tagliarli finemente insieme a olive e caperi, unirli e metterli in un contenitore.
- 3 Tagliare a julienne il basilico, facendo attenzione a non rovinarlo troppo.
- 4 In una teglia, comporre la lasagna a strati: uno strato di melanzane, uno strato di trito misto, basilico a julienne, sale, olio e pepe e ancora melanzane. Ripetere l'operazione per una o due volte, a seconda della dimensione della vostra teglia.
- 5 Decorare l'ultimo strato con dei pomodorini interi, delle foglie di basilico e delle olive.
- 6 Far riposare la lasagna in frigo per 10 minuti, scaldarla e servirla.

