Lasagne di pane azzimo e verdure



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Farina: 30 gr
- Foglie di basilico: q.b.
- Latte intero: 500 ml
- Melanzane: 2
- Olio extravergine di oliva: 2 cucchiai
- Pane azzimo: 180 gr
- Provola: 100 gr
- Sale e Pepe: q.b.

Preparazione

1. Tagliate le melanzane a cubetti, mettetele dentro ad una ciotola, salate e fate riposare 15 minuti.
2. Rosolate in un tegame uno spicchio di aglio, versate la ***polpa fine Pomi***, aggiustate di sale e pepe e portate a cottura la salsa.
3. Preparate la besciamella: scaldate l'olio nella casseruola, versate la farina, mescolate bene, aggiungete il latte, condite con sale e pepe e fate andare a calore moderato per 5/6 minuti dopo il primo bollore.
4. Versate in padella un po' di olio, strizzate le melanzane e friggetele.
5. Scolatele bene su un foglio di carta assorbente
6. Prendete una pirofila, adagiate sul fondo un cucchiaio di pomodoro con un po' di olio, inzuppate il foglio di pane azzimo in acqua e iniziate a sistemare il primo strato, condite con la besciamella, aggiungete il pomodoro le melanzane e un po' di formaggio, continuate con il pane azzimo e andate avanti fino ad esaurire tutti gli ingredienti.
7. Fate cuocere nel forno caldo a 190 gradi per circa 20 minuti.
8. Sono ottime calde ma perfette anche fredde

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 gr

