Pomì
O Così. O Pomì.

Lasagne in padella alle melanzane

Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Lasagne fresche: 250 gr
- Melanzane medie: 2
- Olio extra vergine: 2 cucchiai
- Pepe nero: q.b.
- Ricotta salata: 100 gr
- Sale: q.b.
- Scamorza: 150 gr

For this recipe we used:

Passata Classica 1 lt

Preparazione

Le **lasagne in padella alle melanzane** sono una ricetta deliziosa e furbissima che dovete assolutamente provare. La bella stagione ormai è arrivata e si ha sempre più voglia di piatti veloci e soprattutto si evita, quando possibile, di accendere il forno. Oggi vi propongo una ricetta davvero buonissima, le lasagne in padella alle melanzane sono morbide e cremose, assemblate tutto e cuociono direttamente in padella, non dovete neanche preparare prima il sugo, sono fantastiche :D

Le lasagne in padella alle melanzane sono super facili e veloci da preparare: come prima cosa, cuociamo le melanzane. Io, per una versione leggera, le ho arrostite in padella senza olio o altro e le ho salate a fine cottura. Per un'alternativa più golosa, friggete o infornate le melanzane.

In una ciotola versate la ***Passata di Pomodoro Pomì*** e conditela con olio extra vergine di oliva, sale e pepe.

Versate sulla base della padella un po' di sugo, mettete qualche fetta di melanzana, sugo, scamorza e ricotta salata grattugiata. Proseguite in questo modo fino all'esaurimento di tutti gli ingredienti, alternate pasta, sugo e condimento.

Coprite la padella con un coperchio e, a fuoco basso, lasciate cuocere le lasagne in padella alle melanzane per circa 15-20 minuti, infilzatele con una forchetta per accertarvi che siano ben cotte.

Le lasagne in padella alle melanzane sono pronte, sono morbide, filanti, cremose e gustosissime!

Per questa ricetta, usate delle **lasagne fresche**, ancora meglio se sottili, cuoceranno in meno tempo. Se preferite quelle secche, sbollentatele prima di assemblare il piatto.