

Lasagne melanzane e piselli

Tempo di preparazione: 55 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Cipolla: 1
- Lasagne fresche: 250 gr
- Olio extra vergine di oliva: 6 cucchiari
- Parmigiano grattugiato: 100 gr
- Pepe: q.b.
- Piselli (freschi o surgelati): 150 gr
- Sale: q.b.
- Scamorza: 250 gr



Preparazione

Le lasagne melanzane e piselli sono un piatto saporito e molto semplice da preparare. I colori ed i profumi sono quelli tipici della bella stagione e ci regalano **un primo delizioso, ricco e filante**. Le lasagne melanzane e piselli si preparano senza besciamella ma non rimangono asciutte, anzi, sono morbide e gustose, buonissime anche fredde!

1. Mettete la **passata di pomodoro Pomì** in un pentolino, aggiungete lo spicchio di aglio, un filo di olio extra vergine di oliva, sale, pepe e lasciatela cuocere per circa 15 minuti.
2. Pulite le melanzane e tagliatele a cubetti, decidete voi se togliere o meno la buccia. Versate l'olio all'interno di una padella e fate imbiondire la cipolla tritata finemente.
3. Unite i piselli, le melanzane e salate, lasciateli cuocere per circa 15 minuti, se dovessero asciugarsi troppo, aggiungete qualche goccino di acqua.
4. Sporcate con un po' di sugo la base di una pirofila da forno, realizzate un primo strato di lasagne, aggiungete la **passata di pomodoro Pomì**, le melanzane ed i piselli, un pochino di parmigiano e di scamorza a pezzettini e coprite con un altro strato di lasagne, procedete in questo modo fino all'esaurimento di tutti gli ingredienti.
5. Cuocete le lasagne melanzane e piselli in forno preriscaldato a 200° per circa 20-25 minuti.

For this recipe we used:

Passata Classica 1 litro

