



## LASAGNE DI PANE CARASAU CON MELANZANE

magieaifornelli.altervista.org



### Ingredienti:

1 confezione di pane carasau  
1 kg di melanzane fritte in fette  
1 litro e mezzo di sugo di pomodoro al basilico  
1 litro di brodo vegetale – Olio Extravergine di Oliva (io ho usato Dante )  
formaggio parmigiano e pecorino grattugiati  
g 200 di provola fresca a dadini  
sale  
basilico

### Preparazione:

Prepariamo un sugo di pomodoro al basilico e stendiamone uno strato in una pirofila, man mano che occorrono bagniamo i fogli di pane carasau nel brodo vegetale per reidratarli e ammorbidirli, non eccessivamente, basta pochissimo tempo, se eventualmente si rompersero utilizzateli ugualmente per fare gli strati. Una volta bagnati i fogli formiamo il primo strato disponendoli come base nella pirofila sul sugo, poi collochiamo sopra lo strato di melanzane, come si fa per una parmigiana insomma, stendiamo altro sugo, spolveriamo di formaggi grattugiati, aggiungiamo provola e basilico e stendiamo sopra un altro strato di pane carasau bagnato. Continuiamo così per gli altri tre strati circa, come più preferite; terminando con uno strato di pane bagnato spolverato di formaggio grattugiato e un filo di olio. Inforniamo a 200° forno preriscaldato per circa 20'-25'.