

Cannelloni con melanzane

Ingredienti per 4 persone:

300 gr.di lasagne secche
400 gr.di passata di pomodoro
5 melanzane
2 spicchi di aglio
1 rametto di basilico
300 gr.di pomodori perini
6 cucchiaini di olio evo
70 gr.di parmigiano grattugiato
100 gr.di mozzarella
300 ml. olio per friggere
sale e pepe

Preparazione

Sbucciate l'aglio, tritatelo e rosolatelo in una padella con due cucchiaini d'olio e qualche foglia di basilico. Aggiungete la passata di pomodoro e cuocete 20 minuti circa, salate.

Tagliate le melanzane a dadini, cospargeteli di sale e lasciateli riposare in uno scolapasta 20 minuti, sciacquate le melanzane, asciugatele. Scaldate l'olio per friggere e immergetevi i dadi di melanzana. Cuoceteli 5 minuti, scolateli con un mestolo forato su carta assorbente da cucina.

Scottate i pomodori in acqua bollente 1 minuto, pelateli, eliminate i semi e tritateli. Rosolate in quattro cucchiaini d'olio l'aglio rimasto in camicia, eliminatelo, versate i pomodori e le melanzane, salate e pepate, profumate con qualche foglia di basilico. Cuocete la salsa 20 minuti, spegnete.

Tagliate la mozzarella a dadini, uniteli alla salsa insieme con il parmigiano.

Portate a bollore abbondante acqua leggermente salata, lessatevi le lasagne, scolatele su un telo ad asciugare, distribuitevi sopra la salsa alle melanzane.

Arrotolate le lasagne formando i cannelloni.

Versate 2/3 di passata di pomodoro sul fondo di una pirofila. Adagiate i cannelloni, copriteli con la passata rimasta.

Cuocete in forno 25 minuti a 180 gradi, lasciate riposare 5 minuti prima di servire.