

PRIMI PIATTI

Lasagne con Melanzane e Taleggio

Difficoltà 

Tempo richiesto  60 min

Ingredienti (per 6 persone)

Lasagna

500 gr

Melanzane

400 gr

Aglione

1 spicchio

Radicchio

2 cespi

Taleggio Cademartori

200 gr

Olio Extravergine d'oliva

q.b.

Parmigiano grattugiato

100 gr

Sale e pepe

200 gr

Vino bianco

1 bicchiere

Latte

250 ml

Burro e farina

25 gr

Descrizione

Un'appetitosa lasagna vegetariana con melanzane e taleggio da gustare con i vostri amici per un ricco pranzo o una sfiziosa cena. Ecco come si fa.

Per la preparazione delle vostre lasagne con melanzane e taleggio dovete prima di tutto preriscaldare il forno a 180° dopodiché preparate la besciamella. Prendete un tegamino e a fuoco lento mettete a sciogliere il latte, il burro, un pizzico di sale e la farina. Quindi mescolate tutto fino a creare una crema senza grumi.

Quando la besciamella si sarà addensata, spegnetela e lasciatela raffreddare. Adesso preparate il ripieno per le lasagne. Pulite, lavate, tagliate a cubetti le melanzane e fatele cuocere in una padella con un filo di olio, un bicchiere di vino bianco ed aggiustatele di sale e pepe. Mescolate il tutto per circa 10 minuti aggiungendo se necessario dell'acqua. Quindi togliete la crosta dal Taleggio DOP Vero e tagliatelo a pezzettini oppure a fette, come preferite. Passiamo all'assemblaggio delle lasagne: prendete una terrina da forno, cospargete sul fondo un filo di olio ed un cucchiaino di besciamella. Adagiate uno strato di pasta. Nel caso abbiate optato per le sfoglie secche vi ricordiamo di sbollentarle in acqua bollente con dell'olio per evitare che si attacchino (per quelle fresche non è necessario). Spalmate altra besciamella, le melanzane a cubetti, il Taleggio DOP Vero ed una spolverata di parmigiano grattugiato.

Continuate fino ad esaurimento delle sfoglie e del condimento. Arrivati all'ultimo strato, coprite la vostra lasagna con un foglio di alluminio ed infornatela per 40 minuti; agli ultimi 5 togliete l'alluminio e fatela gratinare attivando la modalità grill. Prima di servire in tavola vi consigliamo di farle riposare per qualche minuto e poi gustarle in compagnia dei vostri ospiti.