

## *Lasagne Vegetariane alle Melanzane*



---

*TEMPI DI PREPARAZIONE* 15 minuti

*TEMPO DI COTTURA* 35 minuti

---

### *Ingredienti per 4 persone*

- / 250 g di lasagne di semola
- / 2 melanzane sode
- / 300 g di IL MORBIDINO VALSOIA (3 confezioni)
- / 4 pomodori
- / 1 ciuffo di basilico
- / 30 g di mandorle a lamelle
- / 20 g di OLIO DI SOIA VALSOIA (2 cucchiari)
- / Sale

### *Procedimento*

1. Pulite le melanzane e tagliatele a fette dello spessore di circa 1/2 cm, mettetele sulla placca del forno rivestita di carta forno e cuocetele a 180 °C per circa 10-12 minuti. Tagliate i pomodori a pezzetti e conditeli con 1 pizzico di sale. Sbollentate le lasagne in acqua bollente salata.
2. Ungete di OLIO DI SOIA VALSOIA una pirofila e disponetevi strati alternati di lasagne, IL MORBIDINO VALSOIA tagliato a pezzetti, melanzane, pomodori, basilico tritato, finchè avrete esaurito tutti gli ingredienti. Irrorate la superficie delle lasagne con un filo di OLIO DI SOIA VALSOIA.
3. Cuocete le lasagne in forno caldo a 180 °C per 15-20 minuti. Togliete dal forno e cospargete le lasagne con le mandorle a lamelle. Proseguite la cottura per altri 5 minuti e servite ben calde.