

Lasaña de manzana y berenjena



ELABORACIÓN:

Cocemos ligeramente la pasta en agua con sal y escurrimos.

Pelamos y picamos la manzana y la berenjena muy finas y la rehogamos a fuego suave. Ponemos a punto de sal.

Colocamos la salsa de tomate en el fondo de una fuente y alternamos capas de pasta y el salteado de manzana y berenjena.

Terminamos cubriendo la última capa de pasta con la bechamel que habremos preparado rehogando harina en aceite, añadiendo la leche y cocinando la salsa.

Terminamos con queso rallado y gratinamos en el horno a 180°.

Para 4 personas:

- Hojas de lasaña grandes de pasta fresca
- 2 manzanas Royal Gala
- 1 berenjena grande
- 2 cucharadas de salsa de tomate
- ¼ litro de leche
- AOVE
- Harina
- Nuez moscada
- Queso rallado
- Perejil rizado
- Sal

VER EL VIDEO ↷

