

Lasanha de Berinjela e Alcachofra!



Lasanha de Berinjela e Alcachofra!

Numa viagem para a Itália, meu filho comeu essa lasanha que para ele, foi a melhor de todas que experimentou. Lembrando que aquela macarronada que a vovó Ruth sempre faz especialmente para o neto querido, é o prato preferido dele. Então imagina só o quanto ele se divertiu por lá! Com certeza os pratos italianos fazem parte da diversão turística e a viagem se torna muito mais agradável quando comemos bem...acho que é por isso que adoro a Itália.

Diante da explicação detalhada do Filipe para obter uma lasanha parecida, eu arrisquei na preparação e ficou uma

delícia! Também, nada poderia ser mais típico da Itália do que lasanha, berinjela e alcachofra...só ingredientes deliciosos e que combinam muito bem!! “Mangia ció che ti fa bene”

Ingredientes para a lasanha:

2 berinjelas cortadas em rodela de mais ou menos 1 cm de largura

1 vidro de fundo de alcachofras em conserva fatiadas

Massa pré cozida para lasanha (o suficiente para cobrir o fundo da travessa refratária)

1/2 kg de bolas grandes de Muçarela de búfala cortadas em rodela grossas

100 g de parmesão ralado

1/2 xícara de folhas de manjericão

Farinha de trigo para empanar

Sal a gosto

Óleo de soja ou milho para fritar

Modo de preparo da Berinjela:

Ao cortar as rodela de berinjela, vá colocando dentro de uma vasilha com água, um pouco de vinagre e sal. Ao terminar, enxágue as rodela num secador de salada e num pano de prato limpo. Depois salpique sal nas rodela e passe na farinha de trigo retirando o excesso de farinha. Frite em uma frigideira funda com bastante óleo quente (de milho ou soja). Deixe dourar dos dois lados e coloque-as em cima de papel absorvente. Reserve.

Ingredientes para o molho de tomates:

– 2 latas de molho de “tomates pelados” sem tempero

- 2 tomates maduros e firmes
- 3 dentes de alho amassados
- 1 cebola picada
- 1 cenoura cortada ao meio
- 1 talo de salsão
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de chá rasa de sal
- pimenta do reino
- 1 galho de manjericão
- 1 folha de louro

Modo de fazer:

1. Bata uma lata de molho no liquidificador, junto com os 2 tomates e 1 dente de alho.
2. Reserve.
3. Amasse com um garfo os tomates da outra lata e reserve. (Lave com um pouco de água filtrada os restinhos de molho que sobram dentro das latas e adicione no liquidificador junto com os tomates).
4. Numa panela, coloque o azeite, alho, cebola e as cenouras (servem para tirar a acidez dos tomates e deixar o molho mais nutritivo), e refogue até as cebolas estarem transparentes.
5. Adicione os tomates batidos e amassados, o salsão, o sal, louro, pimenta e assim que começar a ferver, abaixe o fogo com a panela tampada e deixe lá por 15 a 20 minutos, até engrossar e pegar gosto.
6. Quando o molho estiver quase pronto, verifique o sal e

coloque mais um pouco se necessário, juntamente com o galho de manjericão lavado.

7. Deixe ferver mais uns 2 minutinhos, desligue o fogo e retire os pedaços de cenouras, salsão e manjericão.

Montagem:

Esparrame no fundo de uma travessa refratária, um pouco de molho de tomate e por cima coloque a massa da lasanha até cobrir todo o fundo. Coloque molho por cima novamente e uma camada grossa de berinjela frita (metade da quantidade). Esparrame por cima as alcachofras picadas grosseiramente, a muçarela de búfala com um pouco do parmesão e mais molho de tomates. Coloque mais uma camada de berinjela (a outra metade), todo restante do molho de tomates e mais muçarela de búfala. Salpique as folhas de manjericão e muito parmesão ralado. Leve ao forno 180°C por 15 a 20 ou até gratinar e “buon appetito”!