

41.- Lasanya d'albergínies

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/lasanya%20dalberginies.html>

Sempre estic a la recerca de receptes noves. Aquesta la vaig trobar per casualitat. Tornava de Barcelona amb el tren amb una amiga i al pujar al bus que porta al poble ella es va trobar amb el marit d'una altra amiga seva. Es van posar a parlar i varen comentar lo bona que era aquesta lasanya inventada per l'amiga. Només de sentir-los parlar se'm va fer la boca aigua i de seguida vaig demanar la recepta. Solament he introduït una modificació i ha estat provar d'enfarinar l'albergínia amb maizena en comptes de fer servir farina de blat. Ho he fet perquè ara tinc un amic celíac i amb aquesta modificació, aquest plat és adequat per a ell. A continuació us dono els ingredients per a una persona, encara que jo la faig habitualment per a tres o quatre.

Ingredients per a una persona

150 g d'albergínia tallada a llesques
½ all
2 tomàquets
¼ de ceba
Una cullerada de sopa de pinyons
350 ml de llet
25 g de formatge de bola ratllat
Una cullerada de sopa de maizena o de farina de blat
Oli d'oliva
Sal

Elaboració

Salar les rodanxes d'albergínia i posar-les en remull amb 300 ml de llet durant una mitja hora. Fer un sofregit amb el tomàquet, l' all i la ceba. També es pot utilitzar mig sobre del sofregit pre-preparat i congelat descrit en aquest blog i en aquest cas, solament cal afegir-hi l'all talladet i fregir-ho una mica. Posar-ho al vas del braç elèctric, afegir-hi els pinyons i 50 ml de llet. Posar-ho al foc perquè faci un bull. Veureu que s'espesseix una mica.

Enfarinar les rodanxes i fregir-les. Un cop daurades posar-les sobre un paper de cuina per treure'n l'oli.

En una plata pel forn muntar la lasanya posant successivament una llesca d'albergínia i una cullerada de postres de salsa. Al final, posar una bona cullerada de salsa i el formatge ratllat.

Posar-ho al forn encès per dalt i per baix perquè es gratini i s'escalfi.

Aquesta lasanya també es pot fer amb carbassó. En aquest cas, no cal posar-lo en remull amb la llet i a l'hora de muntar-la cal posar-hi menys salsa ja que el carbassó és menys gustós que l'albergínia i si hi ha massa salsa aquesta domina massa.