



### Ingredienti per 2 persone

10 fogli di lasagne secche

2 grosse melanzane lunghe sbucciate e tagliate a dadini

1 cipolla rossa, pelata, lavata ed affettata finemente

300 ml di [besciamella](#) light

100 g di formaggio (io ho usato scamorza affumicata a dadini)

Burro

Pangrattato

Sale

Olio evo

### Preparazione

In un tegame lasciamo scaldare un filo d'olio sul quale butteremo cipolla e melanzane, lasceremo rosolare per qualche minuto e poi aggiungeremo 1 bicchiere d'acqua, del sale e

copriremo lasciando stufare per 15-20 minuti.

Una volta che le melanzane saranno morbide, togliamole dal fuoco e passiamole con un frullatore ad immersione.

Adesso iniziamo a disporre le lasagne nella teglia (io ne ho usata una quadrata di 20x20 cm circa) in questa sequenza: besciamella, formaggio, crema di melanzane e poi di nuovo lasagne e così via, chiudendo con uno strato di lasagne, besciamella, qualche ricciolo di burro e pangrattato.

Inforniamo a temperatura media per 20-30 minuti e finché le lasagne non risulteranno morbide.

Lasciamo riposare qualche minuto prima di servire et voilà!