

Λαζάνια με μελιτζάνα και φέτα

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Υλικά για 6 άτομα

- 1 αυγό χτυπημένο
- 4 κουταλιές της σούπας σταφίδες ξανθές
- 50 γραμμάρια φέτα κομμένη σε κομματάκια
- 1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένη
- 2 κουταλιές της σούπας τριμμένη φρυγανιά
- 1/2 κουτί ψιλοκομμένο ντοματάκι

1/2 φλιτζάνια μαϊντανό
αλάτι , πιπέρι
1 κουτί λαζάνια
4-5 μελιτζάνες χωρίς την φλούδα
100 γραμμάρια παρμεζάνα τριμμένη
100 γραμμάρια φέτα τριμμένη
1/2 κουτί χυμό ντομάτας
1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
1/2 ποτηράκι κρασί λευκό 1/2 κουτί ψιλοκομμένα ντοματάκια

Εκτέλεση

Κόβετε σε ξύλο κοπής τις μελιτζάνες σε μικρούς κύβους και τηγανίζετε ελαφρά. Μπορείτε και να τις ψήσετε στον φούρνο για 10 λεπτά στους 180 στον αέρα.

Σε κατσαρόλα σοτάρете το σκόρδο και προσθέτετε τα ντοματάκια, αλάτι και πιπέρι. Βράζετε για 2-3 λεπτά σε σιγανή φωτιά. Ρίχνετε μετά τις μελιτζάνες και τις σταφίδες και ανακατεύετε για λίγο.

Μόλις κρυώσει λίγο, ρίχνετε το αυγό χτυπημένο, τα τυριά, την φρυγανιά και τον μαϊντανό και τα ανακατεύετε καλά να ενωθούν.

Σε πλατιά κατσαρόλα που έχετε ζεστάνει σοτάρете το κρεμμύδι για 4-5 λεπτά, προσθέτετε το σκόρδο και συνεχίζετε για 10 δευτερόλεπτα.

Προσθέτετε τις ντομάτες και μαγειρεύετε σε δυνατή φωτιά για περίπου 10 λεπτά. Η σάλτσα σε αυτή την περίπτωση θέλετε να έχει υγρά ώστε να τα απορροφήσουν τα ζυμαρικά κατά το ψήσιμο.

Αποσύρετε από την φωτιά, αλατοπιπερώνετε και προσθέτετε το δυόσμο.

Σ' αυτό το σημείο ρίχνετε αρκετό νερό σε μια κατσαρόλα, αλατίστε και βράζετε μέχρι το νερό να βγάλει φουσκάλες και είναι έτοιμο για βράσιμο.

Στη συνέχεια ρίχνετε τα λαζάνια στην κατσαρόλα και βράζετε ακριβώς 5 λεπτά ίσα ίσα να μαλακώσουν. Βάζετε σε μια πιατέλα και τα λαδώνετε καλά ένα - ένα για να μη κολλήσουν μεταξύ τους.

Λαδώνετε τον πάτο του ταψιού και στρώνετε την λίγη από την σάλτσα ντομάτας, πασπαλίζετε με λίγη παρμεζάνα και βάζετε από πάνω μια στρώση λαζάνια και προσθέτετε το μείγμα γέμισης.

Συνεχίζετε με λαζάνια, γέμιση, λαζάνια, λίγη σάλτσα, παρμεζάνα και τελειώνετε με την φέτα. Ψήνετε στο φούρνο για περίπου 30-40 λεπτά στους 180 βαθμούς Κελσίου.