



LASANYA D'ALBERGÍNIES I OU

Receptari de Primavera 2012. Diputació de Barcelona

Ingredients per a quatre persones

- 12 plaques de pasta de canelons
- 2 cebes grans
- 4 albergínies
- 4 ous
- 4 cullerades soperes d'oli d'oliva
- 400 ml de nata líquida
- 4 cullerades de postres de julivert picat
- Sal
- Pebre



Preparació prèvia

Tallar la ceba i l'albergínia en daus de ½ cm d'ample.

Elaboració

Bullir la pasta, refredar-la i reservar-la en un drap net.

Sofregir la ceba fins que estigui daurada.

Afegir-hi els daus d'albergínia i saltejar-los fins que estiguin tendres. Reservar una petita part de l'albergínia saltejada per a la salsa.

Fer un remenat amb la resta de l'albergínia saltejada, els ous i dues cullerades d'aigua. Ha de quedar un remenat esponjós. Corregir-lo de sal i pebre.

En un plat fons, muntar 3 pisos amb el remenat i les plaques de caneló.

Bullir, durant dos minuts, la nata amb la part reservada del sofregit i el julivert. Corregir-lo de sal i pebre.

Presentació

Presentar la lasanya en un plat, napada (coberta) amb la salsa que s'ha elaborat amb la nata i el sofregit reservat.