



## Lasagne di pane carasau con pomodoro e mozzarella

**Portata:** Primi piatti

**Tempo di preparazione:** Da 0 a 30 Minuti

**Difficolta':** Facile

**Ingredienti per 4 persone:**

- 250 pane carasau\*\*
- 500 polpa di pomodoro
- 100 Parmigiano Reggiano da grattugiare
- 150 mozzarella
- 50 olio extravergine di oliva
- 1 aglio
- 5 basilico
- sale

### Preparazione:

Fate soffriggere l'aglio in una casseruola con l'olio, aggiungete la polpa di pomodoro, il basilico e regolate di sale. Fate cuocere il sugo per 15 minuti, e poi lasciatelo intiepidire.

Sistamate sul fondo di una teglia da forno il pane carasau, e distribuitevi la mozzarella tagliata a cubetti e il Parmigiano grattugiato. Aggiungete 1 mestolo di sugo e continuate a formare gli strati in questo modo fino a esaurire gli ingredienti. Concludete con uno strato di abbondante pomodoro e Parmigiano.

Infornate le lasagne e fatele cuocere a 180 °C per 15-20 minuti.

Ricetta di Anna Pierri

Leggi anche:

**\*Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia ([celiachia.it](http://celiachia.it)) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**\*\* Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute ([salute.gov.it](http://salute.gov.it)).**