

# Λαζάνια με μελιτζάνες, ντομάτα και φρέσκια μυζήθρα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συνταγή NENA ΙΣΜΥΡΝΟΓΛΟΥ  
Φωτογραφίες ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Αυτά είναι τα καλύτερα λαζάνια που έφαγες ποτέ και θα τα βρεις μόνο στον Γαστρονόμο.

## Υλικά

- 400 γρ. λαζάνια (τα λαζάνια «νέας γενιάς» αναγράφουν ότι είναι προβρασμένα , έτσι μαλακώνουν κατά το ψήσιμο)
- 800 γρ. μελιτζάνες φλάσκες, κομμένες σε ροδέλες πάχους περίπου 1 εκ.
- 300 γρ. νωπή μυζήθρα ή ανθότυρο, χοντροθρυμματισμένα
- 150 γρ. παρμεζάνα, τριμμένη
- 200 γρ. γραβιέρα, χοντροτριμμένη
- 2 αυγά
- 1 κιλό ώριμες ντομάτες, τριμμένες (με το ζουμί τους)
- 1 κουτ. γλυκού ζάχαρη καστανή τα φύλλα από 1/2 μάτσο φρέσκο βασιλικό ή δυόσμο, χοντροκομμένα
- 1 κουτ. γλυκού ρίγανη ξερή, τριμμένη
- 100 ml ελαιόλαδο
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Μερίδες για ένα μέτριο ορθογώνιο ταψί

Προετοιμασία 30΄ Αναμονή 1 ώρα Μαγείρεμα περίπου 1 ώρα

Διαδικασία Βάζουμε τις μελιτζάνες σε σουρωτήρι, τις αλατίζουμε και τις αφήνουμε για 1 ώρα να ξεπικρίσουν. Τις ξεπλένουμε, τις στραγγίζουμε και τις σκουπίζουμε ελαφρώς με χαρτί κουζίνας.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200° C και στρώνουμε τη λαμαρίνα του φούρνου με λαδόκολλα. Απλώνουμε στο ταψί τις ροδέλες μελιτζάνας, τις αλείφουμε με 40 ml από το ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε και ψήνουμε για περίπου 20 - 25 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν.

Παράλληλα σε μια μέτρια κατσαρόλα ρίχνουμε 40 ml από το ελαιόλαδο, τις ντομάτες, τη ζάχαρη, τη ρίγανη και αλατοπίπερο και μαγειρεύουμε σε μέτρια φωτιά για περίπου 8 - 10 λεπτά, μέχρι να «δέσει» ελαφρώς η σάλτσα. Αποσύρουμε και αφήνουμε στην άκρη. Σε ένα μπολ λιώνουμε με κουτάλι τη μυζήθρα και την ανακατεύουμε με τα αυγά και αλατοπίπερο. Δεν χρειάζεται να γίνει πολύ λείο.

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 170° C. Λαδώνουμε το ταψί με το υπόλοιπο ελαιόλαδο και απλώνουμε στον πυθμένα 1 - 2 κουτ. σούπας από τη σάλτσα ντομάτας. Στρώνουμε μία στρώση λαζάνια, έτσι ώστε να καλύψουμε όλη την επιφάνεια του πυθμένα, και από πάνω σκορπίζουμε ομοιόμορφα το 1/3 από το μείγμα της μυζήθρας. Απλώνουμε τις μισές μελιτζάνες, τη μισή ποσότητα βασιλικού, το 1/3 από την παρμεζάνα και τη γραβιέρα και καλύπτουμε με το 1/3 της ποσότητας της σάλτσας ντομάτας.

Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία και στο τέλος απλώνουμε μία στρώση λαζάνια, το υπόλοιπο μείγμα μυζήθρας, τα υπόλοιπα τυριά και καλύπτουμε την επιφάνεια με τη σάλτσα ντομάτας. Καλύπτουμε με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε για 30 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν τα ζυμαρικά. Αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο (προσεκτικά να μην καούμε) και ψήνουμε για άλλα 10 λεπτά, μέχρι να χρυσίσει στην επιφάνεια. Ξεφουρνίζουμε, αφήνουμε για περίπου 15 λεπτά να «σταθεί» και σερβίρουμε.

Στα ποτήρια μας Ξεκινάμε με ένα τσίπουρο από Ξινόμαυρο που θα συνοδεύσει και

την κρύα ντοματόσουπα και συνοδεύουμε ολόκληρο το υπόλοιπο γεύμα μας με μια ωραία Σαντορίνη, φρέσκια και τραγανή.

**Πηγή:**[gastronomos.gr](http://gastronomos.gr)