



LE RICETTE PARMAREGGIO

PASTICCIO DI MELANZANE

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Grattugiato 30 Mesi

Burro

INGREDIENTI

Melanzane "10 melanzane 100 g di mozzarella 100 g di provolone 100 g di Parmigiano Reggiano Grattugiato 30 Mesi Parmareggio 5 cucchiai di farina bianca "00" 60 g di Burro Parmareggio olio di semi per friggere basilico sale"

DESCRIZIONE

"Lavate accuratamente le melanzane, spellatele e tagliatele con un coltello a fette spesse circa 1cm nel senso della lunghezza. Disponetele su un piatto, salatele e lasciatele riposare per 15 minuti per far fuoriuscire l'acqua. Asciugatele, infarinatele e friggetele in abbondante olio di semi bollente per pochi minuti. Scolatele con una schiumarola e asciugatele su carta assorbente. Distribuite le fette di melanzana sul fondo di una pirofila precedentemente imburrata, cospargete con fettine sottili di mozzarella e provolone e spolverizzate con Parmigiano Reggiano Grattugiato Parmareggio. Ripetete l'operazione creando degli strati fino a terminare tutti gli ingredienti; tra gli strati alternate anche foglie di basilico fresco. Completate con una spolverizzata abbondante di parmigiano grattugiato sulla superficie e con qualche fiocchetto di Burro Parmareggio. Cuocete a bagnomaria in forno a 180°C per 15 minuti. Gratinate per un paio di minuti e servite le melanzane ben calde."