



LE RICETTE PARMAREGGIO

PARMIGIANA DI MELANZANE

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Parmigiano 30 Mesi

INGREDIENTI

(x4 persone) - 4 melanzane grandi - 150 gr farina di tipo “00” - 1l olio extravergine d’oliva - 200 ml salsa di pomodoro - 200 gr mozzarella - 150 gr Parmigiano Reggiano - sale q.b. - 4 foglie di basilico - 1 cipolla

DESCRIZIONE

Preparazione: 2 ore Cottura: 1 ora e 30 minuti Descrizione ricetta: Prendere le melanzane, tagliarle, aggiungere sale e lasciarle riposare per un’ora. Rimuovere poi il sale con l’aiuto dell’acqua e poi asciugarle aiutandosi con della carta assorbente da cucina. Infarinare le melanzane con farina tipo “00” e successivamente friggerle, avendo fatto prima scaldare dell’olio extravergine di oliva in padella. Preparare poi il sugo, prendere un pentolino in cui versare l’olio, la cipolla tritata e la salsa di pomodoro, poi aggiungere ancora sale, basilico e far cuocere il tutto per circa un’ora a fuoco lento. Nel fondo di una pirofila mettere del sugo, sul quale collocare poi le melanzane fritte in precedenza, creare un ulteriore strato di sugo, Parmigiano Reggiano grattugiato e mozzarella e comporre altri due strati, alternando melanzane fritte con il ripieno, facendo sì che l’ultimo strato sia composto da salsa di pomodoro e Parmigiano Reggiano. Cuocere in forno per 30 minuti a 180°. Una ricetta semplice ma super golosa!