



Parmigiana di melanzane

Secondi



Ingredienti

- 6 Foglie 6 foglie di Basilico
- 2 Spicchi 2 spicchi d' Aglio
- 700 g 700 g di Polpa di pomodoro
- 50 g 50 g di Parmigiano grattugiato
- 1 q.b. Sale q.b.
- 250 g 250 g di Mozzarella
- 1 q.b. Olio di oliva q.b.
- 3 in 3 Melanzana
- 1 q.b. Farina q.b.

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Spuntate le melanzane e lavatele, raschiando la superficie con un coltello seghettato in modo da togliere un po' di buccia, senza sbucciarle completamente. Tagliatele a fette di circa mezzo centimetro di spessore nel senso della lunghezza. Disponetele su un grande piatto e salate ogni strato, senza eccedere. Coprite con un panno e lasciate riposare per almeno un'ora. Trascorso il tempo necessario, strizzatele per eliminare più acqua possibile e asciugatele in un foglio di carta assorbente. Passatele nella farina. In una grossa padella antiaderente fate scaldare abbondante olio e fatevi friggere a fuoco medio le melanzane per 3 o 4 minuti, finché non saranno dorate sui due lati (aiutatevi con una paletta per rigirarle). Una volta fritte, lasciatele a riposare su un piatto, coperte con un foglio di carta assorbente che eliminerà l'olio in eccedenza. Pelate gli spicchi d'aglio, spuntateli, sciacquateli velocemente e tritateli. Eliminate le foglie di basilico dai gambi, sciacquatele e asciugatele. Versate un cucchiaino d'olio in un pentolino e fatevi soffriggere l'aglio, senza far prendere colore. Unite la polpa di pomodoro e fate cuocere a fuoco medio per circa 10 minuti, così che al termine della cottura non risulti più acquosa. A metà cottura aggiungete anche le foglie di basilico. Accendete il forno sui 200°C e tagliate la mozzarella a fettine. Ungete una pirofila e disponetevi un primo strato di melanzane, sistemandole una di fianco all'altra, senza sovrapporle. Versate 2 cucchiaini di salsa di pomodoro sulle melanzane e stendetela uniformemente aiutandovi con il dorso del cucchiaio. Distribuite le fettine di mozzarella sopra la salsa e ultimate con una spruzzata di parmigiano. Procedete nello stesso modo fino a esaurimento degli ingredienti. L'ultimo strato deve essere di salsa, un po' più abbondante in questo caso, senza formaggio. Versate l'olio rimasto sulla superficie e cuocete in forno per circa 45 minuti. Servite ben calda.

