Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

PASTICCIO DI MELANZANE

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Grattugiato 30 Mesi
Burro

INGREDIENTI

- 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, cospargetele 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.