Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

PARMIGIANA DI MELANZANE

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Parmigiano 30 Mesi
Grattugiato fresco

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 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.

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!