Melanzane alla parmigiana

Data: Invalid Date | Autore: Maria Concetta Pelle



La regina dei piatti unici estivi è sicuramente la parmigiana. Un piatto condiviso e conteso tra Nord e Sud, con alcune varianti di ingredienti e modalità di composizione, tutte parimenti squisite. Vi propongo la mia...basta nominarla che a tavola si ottiene un'ovazione di consensi. [MORE]

Ingredienti:

melanzane ovali nere 1,5 kg
passata di pomodoro 1,4 l
parmigiano reggiano 150g
olio extravergine q.b.
Olio di semi
Farina q.b.
Burro (una noce)
Basilico (qualche foglia)
sale fino q.b.

Procedimento:

sbucciare le melanzane e tagliarle a fette circolari (non troppo fini). Rigirare ogni fetta nella farina, e non appena l'olio di semi nella padella è caldo, metterle a friggere. Rigirarle spesso e quando si sono indorate da entrambi i lati toglierle e adagiarle sul vassoio preventivamente ricoperto con la carta superassorbente, salare lievemente le fette. Nel frattempo ci occuperemo del sugo, mettiamo in una casseruola un cucchiaio di olioextravergine, la pummalora, un pizzico di sale e lasciamola cuocere a

fuoco dolce per circa un quarto d'ora.
A questo punto possiamo procedere ad impilare le fette. Prendiamo una bella zuppiera capiente e dopo aver steso sul fondo un po' di sugo iniziamo a stendere il primo strato di melanzane. Ricoprirlo con il sugo di punnarola e cospargere il sopra con abbondante parmigiano. Qua e là qualche pezzettino di burro e qualche fogliolina di basilco. Procedere così anche per gli strati successivi. Una volta pronta lasciamola assestare in frigorifero. Se avanza si può congelare e riassaporarla all'occorrenza.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/melanzane-alla-parmigiana/108424