

PARMIGIANA DI MELANZANE

Ingredienti

Melanzane 1,5 kg

Basilico qualche foglia

Parmigiano Reggiano 150 g

Olio d'oliva 1 dl

Sale grosso 100 g

Sale fino q.b.

Aglione 1 spicchio

Pomodori 2 cucchiaini di triplo concentrato

Pomodori passata 1,4 lt

mozzarella 300 g

per friggere

Olio di semi di arachide q.b.

Per preparare la parmigiana di melanzane iniziate dal sugo di pomodoro: in una padella versate un filo d'olio e aggiungete l'aglio tritato. Fate soffriggere per qualche minuto, poi aggiungete la passata e il concentrato di pomodoro sciolto in poca acqua, salate e pepate a piacere e lasciate bollire fino all'addensamento del sugo.

Quando il sugo si sarà addensato, aggiungete le foglioline di basilico e spegnete il fuoco. Tagliate a fette sottili la mozzarella

dopodiché lavate e asciugate le melanzane, spuntatele e con una mandolina tagliatele a fette di circa 1 centimetro di spessore per il verso della lunghezza

Disponetele a strati in uno scolapasta capiente e cospargete ogni strato di sale grosso. Lasciate riposare le vostre melanzane per almeno 1 ora, in modo che possano espellere una buona parte del liquido amarognolo che le caratterizza. Trascorso il tempo necessario, toglietele dalla ciotola, sciacquatele accuratamente sotto l'acqua corrente e asciugatele per bene.

In una padella ampia versate abbondante olio di semi, quindi friggete le melanzane, precedentemente infarinate, poche alla volta per non abbassare troppo la temperatura dell'olio; giratele da entrambe i lati poi scolatele su un foglio di carta assorbente.

Tamponatele con altra carta assorbente; poi in una pirofila aiutandovi con un pennellino da cucina cospargete il fondo con un po' di salsa pomodoro.

Adagiate tre fette di melanzane, un po' di salsa e del Parmigiano grattugiato e uno strato di fette di mozzarella.

Ponete un altro strato di melanzane e uno di sugo, poi di nuovo Parmigiano, fettine di mozzarella, Proseguite fino ad esaurimento degli ingredienti, terminando con le melanzane. Coprite con il sugo rimasto e il Parmigiano grattugiato. Infornate in forno statico preriscaldato a 200° per 20 minuti (se ventilato a 180° per 15 minuti). Una volta cotta, lasciate la parmigiana in forno spento in modo che riposando si rapprenda meglio. Poi sfornatela e servitela tiepida oppure fredda!