

Parmigiana di melanzane

Ingredienti

2 kg di melanzane

Farina per infarinare

Olio di semi per friggere

700 ml di [salsa pomodoro](#)

300 g di mozzarella

100 g di parmigiano grattugiato

Foglie di basilico fresco

Sale

Preparazione



1. Lavare le melanzane, eliminare il peduncolo. Tagliarle a fette nel senso della lunghezza ad uno spessore di circa 7-8 mm.

2. Salarle leggermente, disporle in un recipiente e lasciare che eliminino l'acqua di vegetazione.



3. Nel frattempo tagliare la mozzarella a cubetti di circa 1/2 cm.

4. Asciugare le fette con carta da cucina, infarinarle leggermente, friggerle in abbondante olio bollente fino a quando raggiungono un colore dorato e scolarle su carta assorbente.



3. Fare sgocciolare bene le melanzane con l'aiuto di uno scolapasta ed asciugarle con carta assorbente o da fritto



4. Velare una pirofila con poca [salsa di pomodoro](#), disporre uno strato di melanzane, ricoprire con altra salsa pomodoro e cospargere con la mozzarella, il parmigiano e qualche foglia di basilico spezzettata. Proseguire fino ad ottenere quattro strati di melanzane, omettendo la mozzarella nell'ultimo strato.

5. Porre in forno preriscaldato a 170/180 °C per circa 35-40'.

6. Servire calda o tiepida a piacimento.



Consigli e curiosità

a) È preferibile usare melanzane di grandi dimensioni per velocizzare il lavoro.

b) Si possono preparare anche porzioni singole, impiegando degli stampini monoporzionati o semplicemente sovrapponendo delle piccole fette.

Ricetta preparata e fotografata da Sonia Palermo e Angelo Solillo