

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

INGREDIENTI PER 6-8 persone

1 kg di melanzane

sale grosso

farina qb

4 uova, sbattute

Per il sugo

4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

1 spicchio d'aglio

1 kg di pomodori pelati, o 2 lattine di pomodori pelati

basilico qb

250 gr di mozzarella or fior di latte, tritate a dadini

100 gr di parmigiano reggiano grattugiato

olio per friggere qb

sale e pepe qb

Lavate le melanzane, asciugatele e sbucciatele, se volete. Tagliatele a fette della lunghezza ad uno spessore di 1 cm e mettetele in un recipiente cospargendole strato dopo strato con un pò di sale grosso per fargli perdere l'acqua.

Copritele con un piatto e metteteci sopra un peso. Lasciatele così per almeno un ora.

Nel frattempo preparate il sugo mettendo un pò di olio e il spicchio d'aglio, poi i pomodori pelati in una pentola. Fate cuocere a fuoco lento per circa mezz'ora.

Togliete l'aglio e aggiungete le foglie di basilico.

Ora è tempo di riportare la nostra attenzione sulle fette di melanzane. Asciugatele molto bene con carta assorbente. Infarinate

le fette una ad una e in una padella dai bordi alti, poi passatele nel uovo sbattute.

Friggetele in abbondante olio d'oliva o olio di semi.

Scolatele dall'olio e mettetele ad asciugare su carta assorbente.

Prendete una teglia da forno e fate un piccolo strato di sugo alla base. Disponeteci sopra uno strato di melanzane fritte, quindi cospargete di nuovo con del sugo, del parmigiano grattugiato e un pò di mozzarella tagliata a dadini.

Stendete un altro strato di melanzane e ricoprite sempre con parmigiano, mozzarella e sugo e così via fino ad esaurimento degli ingredienti.

Terminate con uno strato di sugo e parmigiano.

Infornate la teglia di melanzane alla parmigiana a 200 °C per 30 minuti facendo gratinare bene la superficie.

Sfornare la parmigiana e lasciarla intiepidire prima di completare distribuendo sulla superficie qualche foglia di basilico.