

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Parmigiana di melanzane alla napoletana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [40 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Scopri la parmigiana di melanzane alla napoletana, una ricetta ricca di sapore e tradizione.

## INGREDIENTI PER CUCINARE LA PARMIGIANA DI MELANZANE ALLA NAPOLETANA

MELANZANE 800 gr

PASSATA DI POMODORO 750 gr

MOZZARELLA 250 gr

UOVA 3

SPICCHI DI AGLIO 2

SALE GROSSO

OLIO DI SEMI PER FRITTURA

FARINA

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

BASILICO

# COME FARE LA PARMIGIANA DI MELANZANE ALLA NAPOLETANA

- 1 Elimina il picciolo e affetta le melanzane per il senso della lunghezza. Metti le fette di melanzane a strati in uno scolapasta, ad ogni strato aggiungi un pizzico di sale grosso. Quando avrai terminato con gli strati, prendi un piatto ed una pentola piena d'acqua e poggiali sulle melanzane. Lascia la pentola sulle melanzane, per circa un'ora, il suo peso favorirà la fuori uscita dell'acqua di vegetazione. Quando sarà trascorso il tempo necessario, sciacqua le melanzane sotto acqua corrente in modo tale da eliminare il sale.





**2** Strizza le melanzane, disponile su un canovaccio, copriole con un altro canovaccio e

asciugale. Versa l'olio di semi in una padella e portalo a temperatura. Nel frattempo rompi le uova in una ciotola ed aggiusta di sale.





**3** Sbatti le uova con una frusta, infarina le melanzane, passale nell'uovo sbattuto ed immergile nell'olio bollente.

Cuoci le melanzane da ambo i lati e quando avranno raggiunto una buona doratura scolale e mettile su carta assorbente per scolare l'olio di frittura in eccesso.





- 4 Prepara la salsa di pomodoro: versa in una padella un giro d'olio evo, aggiungi 2 spicchi d'aglio, lascia imbiondire. Aggiungi la salsa di pomodoro, un pizzico di sale ed un bel ciuffo di basilico. Lascia cuocere per circa 20 minuti.

Adesso che hai tutti gli ingredienti pronti non devi far altro che assemblare la parmigiana: cospargi il fondo di una pirofila









- 5** Disponi nella pirofila il primo strato di melanzane, copri con la mozzarella tagliata a dadini, il parmigiano grattugiato e la salsa di pomodoro. Prosegui fino ad esaurimento degli ingredienti, cospargendo l'ultimo strato con una generosa manciata di parmigiano grattugiato.

Cuoci in forno per 25 minuti in forno statico preriscaldato a circa 180°C

Quando la parmigiana di melanzane alla napoletana sarà cotta, sfornala e lasciala riposare 2 ore prima di servirla.







## LA PARMIGIANA DI MELANZANE ALLA NAPOLETANA, LA RICETTA

La **parmigiana di melanzane alla napoletana** è un piatto tipico della cucina partenopea, noto per il suo gusto ricco e la sua consistenza irresistibile. A differenza della parmigiana di melanzane siciliana, **questa ricetta prevede l'uso di melanzane impanate nell'uovo e nella farina** e poi fritte prima de essere disposte a strati con salsa di pomodoro, mozzarella, parmigiano e basilico, e poi cotte al forno fino a ottenere una **superficie dorata e croccante**.

Perfetta per ogni occasione, la parmigiana di melanzane alla napoletana è un piatto sostanzioso e saporito, ideale per un pranzo in famiglia o una cena speciale.

*Segui la nostra guida passo dopo passo per realizzare una parmigiana di melanzane alla napoletana perfetta, che saprà conquistare tutti i tuoi ospiti con il suo sapore tradizionale.*

## SE TI È PIACIUTA LA PARMIGIANA DI MELANZANE ALLA

Cotolette di melanzane ripiene

Involtini di melanzane al forno

Parmigiana di melanzane non fritte

Melanzane al forno veloci

Melanzane fritte

NAPOLETANA, PROVA ANCHE QUESTE RICETTE