

SECONDI PIATTI

# Melanzane alla parmigiana con polpo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

2 polpi  
1 melanzana  
1 mozzarella  
pecorino grattugiato  
passata di pomodoro  
peperoncino  
aglio  
olio extravergine di oliva  
vino bianco  
basilico  
sale.

## PREPARAZIONE

**1** Pulire bene i polpi, eliminare occhi e becco, batterli con il mattarello, tagliarli a pezzetti.



- 2 Metterli in pentola con peperoncino, aglio e olio extravergine di oliva, bagnare con il vino bianco e fare parzialmente evaporare.



- 3 Aggiungere la passata di pomodoro e cuocere coperto a fuoco basso.



- 4 Aggiungere del basilico spezzettato con le mani; quando il polpo sarà tenero spengere e lasciar intiepidire.



- 5 Nel frattempo grigliare le melanzane.



6 Versare del sugo di polpo sul fondo di una teglia da forno.



7 Coprire con uno strato di melanzane.



8 Coprire con uno strato di sugo.



9 Aggiungere della mozzarella affettata.



10 Spolverare con abbondante pecorino grattugiato.



11 Continuare finendo con il sugo di polpo e pecorino grattugiato.



12 Infornare fino a dorare bene la superficie.

