

SECONDI PIATTI

Melanzane alla parmigiana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

10 melanzane di media taglia
200 g di mozzarella
100 g di parmigiano reggiano grattugiato
80 g di basilico
olio per friggere.

PREPARAZIONE

1 Pelare le melanzane ed affettarle sottilmente per tutta la lunghezza, in trance alte circa 1 cm, salarle e lasciarle macerare per 15 minuti per eliminare l'acqua da esse contenuta, asciugarle ed infarinarle, friggerle in abbondante olio e, dopo averle scolate, metterle in disparte.

Preparare intanto un recipiente in pirofila dai bordi alti, accuratamente imburato, allinearvi sul fondo uno strato di melanzane fritte, coprirle con lame sottili di mozzarella e spolverarle con poco parmigiano grattugiato, alternare strati di melanzane fritte a strati di mozzarella e parmigiano grattugiato, sino a raggiungere l'altezza massima del recipiente.

Di tanto in tanto, distendere sopra il composto alcune foglie di basilico, mettere il recipiente a bagno-maria nel forno caldo per 15 minuti, spolverarvi sopra ancora abbondante parmigiano grattugiato, distribuire uniformemente in superficie pochi fiocchetti di burro e far gratinare in forno.