

SECONDI PIATTI

## Millefoglie di melanzane

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [5 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Millefoglie di melanzane è una gran bel piatto di quelli perfetti da presentare a tavola durante una cena estiva. Benché non sia propriamente un piatto light è irresistibile in quanto le melanzane sono perfette in questo periodo, si tratta decisamente di un'evoluzione della più classica parmigiana... Più leggera e più coreografica, vedrete che figurone sulle vostre tavole! Se amate questo ortaggio, provate anche quest'altra ricetta molto buona: che ne dite di farle in [agrodolce](#)? Sono ottime!

### INGREDIENTI

MELANZANE 2  
MOZZARELLA 250 gr  
POMODORI 2  
BASILICO 2 foglie  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
FARINA 80 gr  
UOVA 1  
PANGRATTATO  
OLIO DI ARACHIDI 1 l  
SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Lavate, spuntate ed affettate la melanzana in fette di circa 1/2 cm di spessore.



- 2 Passate le fette di melanzana prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto con un pizzico di sale ed, infine, nel pangrattato.





- 3 Fate scaldare abbondante olio per frittura in una padella e, non appena caldo, tuffatevi le fette di melanzane panate.



- 4 Non appena pronte, prelevate le melanzane dall'olio con una schiumarola ed adagiatele su della carta assorbente per asciugarle dall'eccesso d'olio.

Foderate una teglietta con della carta forno e posizionatevi dei coppa pasta piuttosto alti e di diametro uguale: con questi vi aiuterete nella composizione del millefoglie.

Alternate, all'interno dei coppapasta, una fetta di melanzana fritta, una di mozzarella, un'altra fetta di melanzane, una fetta di pomodoro condita con sale e pepe; proseguite con la stratificazione fino ad esaurimento degli ingredienti ultimando il millefoglie con una fetta di melanzana ed un giro d'olio extravergine d'oliva.





5 Infornate le millefoglie di melanzane a 200°C per 4-5 minuti.

Sfornate le millefoglie, trasferitele insieme al coppapasta ed aiutandovi con una spatola sui piatti da portata e lasciatevele riposare per circa 5 minuti.

Rimuovete il coppapasta e decorate i millefoglie con una dadolata di pomodoro fresco condito con olio extravergine d'oliva, sale, pepe e basilico.