

SECONDI PIATTI

Parmigiana con baccalà

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 35 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

BACCALÀ 300 gr
MELANZANE 2
CACIOCAVALLO fresco - 100 gr
SALSA DI POMODORO PRONTA 300 gr
OLIO DI SEMI PER FRITTURA
SALE
PEPE NERO
FARINA 20 gr

PREPARAZIONE

1 Pulite ed affettate le melanzane nel senso della lunghezza, infarinatele e friggetele.



2 Scolatele dall'olio ed asciugatele dall'olio in eccesso su carta assorbente da cucina.

Spellate e spinate il baccalà, quindi tagliatelo a fettine e create con questo uno strato in un tegame da forno a bordi alti.

Realizzate, quindi, uno strato di melanzane, ricoprite con la salsa di pomodoro, fate un altro strato con le fettine di baccalà ed, infine, distribuite il caciocavallo grattugiato o a scaglie.





- 3 Continuate fino ad esaurimento degli ingredienti, l'ultimo strato dovrà finire con il caciocavallo e una spolverata di parmigiano grattugiato.



- 4 Cuocete in forno a 200°C per 20 minuti o fino a quando non si sia formata una crosticina dorata.