

ANTIPASTI E SNACK

## Parmigiana di melanzane

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

3 grosse melanzane  
250 g di mozzarella  
700 g di polpa di pomodoro in scatola  
oppure fresca  
2 spicchi d'aglio  
4 foglie di basilico  
50 g di parmigiano grattugiato  
4 cucchiaini d'olio d'oliva  
sale.

### PREPARAZIONE

- 1 Spuntate le melanzane e sbucciatele. Tagliatele a fette di circa mezzo centimetro di spessore. Si tagliano generalmente nella lunghezza ma, se non siete molto abili con il coltello, tagliatele tranquillamente a rondelle, è un po' più facile.

Sistemate le fette di melanzane in un grande ciotola, salando ogni strato. Occorre in tutto

un cucchiaino colmo di sale fino: meglio non eccedere.

Deponete sulle melanzane un piattino con un peso, per accelerare il procedimento.

Dopo un'ora circa, strizzate le fette di melanzane tra le mani per eliminare più acqua possibile e asciugatele ulteriormente tra due canovacci. Ungete appena una grande padella antiaderente con poco olio e fatevi cuocere le melanzane finché saranno dorate sui due lati.

Versate un cucchiaino d'olio in un pentolino e fatevi soffriggere gli spicchi d'aglio sbucciati e sminuzzati, senza far prendere colore. Unite la polpa di pomodoro e, dopo 10 minuti circa, quando la salsa non è più acquosa, spegnete la fiamma. Unite il basilico, salate e passate attraverso un passaverdure.

Ungete una pirofila e disponetevi un primo strato di melanzane, sistemandole una di fianco all'altra, senza sovrapporle. Non serve salare poiché le melanzane trattengono sempre un po' del sale della salagione.

Versate 2 cucchiaini di salsa sulle melanzane e stendetela uniformemente con il dorso del cucchiaino. Cospargete con un po' di parmigiano, senza eccedere.

Tagliate la mozzarella a fettine sottilissime e distribuitene alcune sopra la salsa. Lasciatele distanziate tra di loro. Vanno bene tutti i tipi di mozzarella, ma è molto comoda quella per pizza, che rende meno acqua durante la cottura e inoltre si taglia più facilmente.

**2** Procedete nello stesso modo fino a esaurimento degli ingredienti. L'ultimo strato deve essere di salsa, un po' più abbondante in questo caso, senza formaggio. Versate l'olio rimasto sulla superficie e cuocete la parmigiana nel forno già caldo a 200° per circa 45 minuti.