

SECONDI PIATTI

# Parmigiana di melanzane classica

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Campana o siciliana? L'origine della parmigiana di melanzane è contesa tra queste due regioni che ne richiedono la paternità. Nella tradizione culinaria italiana, diventa comunque un piatto di larga diffusione lasciandosi alle spalle possibili confini e diventando oggi, un piatto emblema della nostra gastronomia.

## INGREDIENTI

MELANZANE 1 kg

UOVA 4

FARINA 200 gr

PANGRATTATO

BASILICO

MOZZARELLA 2

POMODORO PELATO 300 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -  
100 gr

BURRO 20 gr

OLIO DI SEMI PER FRITTURA 1 l

SALE

PEPE NERO

# PREPARAZIONE

1 Lavate ed affettate le melanzane in fette regolari.



2 Passate le fette di melanzane nella farina, poi nelle uova sbattute e nel pangrattato.





**3** Friggete le melanzane panate in abbondante olio di semi ben caldo.



**4** Una volta ben dorate, prelevate le melanzane dall'olio con una schiumarola ed adagiatele su fogli di carta assorbente per asciugarle dall'olio in eccesso.

Ungete con del burro una pirofila da forno.

Frullate il pomodoro con qualche foglia di basilico, sale e pepe.

Sporcate la pirofila imburrata con poca salsa al pomodoro quindi realizzate un primo strato di melanzane.



- 5 Coprite lo strato di melanzane con abbondante sugo di pomodoro, quindi realizzate uno strato di mozzarella cosparsa d'abbondante parmigiano grattugiato.



- 6 Continuate in questo modo fino ad esaurire gli ingredienti.



- 7 Ultimate la parmigiana con uno strato di melanzane cosparse di mozzarella, parmigiano grattugiato, pomodoro e fiocchetti di burro. Infornate a 200°C per circa 25 minuti.



- 8 Lasciate riposare la parmigiana per almeno 10 minuti prima di porzionarla.

### NOTE

Il termine "parmigiana" deriva dall'italianizzazione del termine dialettale siciliano "parmigiana", che indica la struttura a sovrapposizione delle persiane di legno, oggi meno diffuse ma anticamente usate in quasi tutte le case. Questa sovrapposizione viene riproposta nella composizione del piatto, a strati alternati, da qui l'uso del termine che poi è divenuto il nome ufficiale del piatto. Nonostante il nome sia quindi di chiara origine siciliana, la prima pubblicazione della ricetta che risale alla metà del 1800 appare su un libro di cucina campana, ad opera di un autore napoletano. Ecco quindi la contesa senza

tempo su chi ha dato i natali a questo ricco e gustoso piatto.