

SECONDI PIATTI

Parmigiana di melanzane tipica napoletana

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La **parmigiana di melanzane** (anzi per dirlo alla napoletana di "melanzane"!) è un piatto che fa parte dell'olimpo delle ricette tradizionali. E come tutte le ricette della tradizione culinaria italiana molti ne rivendicano la paternità. Su una cosa sono tutti d'accordo, è un piatto buonissimo. Seguite la nostra ricetta della parmigiana per farla davvero perfetta.

INGREDIENTI

MELANZANE 3

MOZZARELLA 250 gr

POLPA DI POMODORO PRONTA 700 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

BASILICO 4 foglie

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Spuntate le melanzane, sbucciatele e 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.



- 2 Sistemate le fette di melanzane in un grande ciotola, salando ogni strato. Occorre in tutto un cucchiaio colmo di sale fino: meglio non eccedere.

Deponete sulle melanzane un piattino con un peso, per accelerare il procedimento di fuoriuscita del liquido di vegetazione amaro.

Dopo un'ora circa, strizzate le fette di melanzane tra le mani per eliminare più liquido possibile e asciugatele ulteriormente tra due canovacci.

Ungete leggermente una grande padella antiaderente con poco olio e fatevi cuocere le melanzane finché saranno dorate sui due lati.



3 Versate un cucchiaio 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 si sarà ben addensata, spegnete la fiamma.



4 Unite il basilico, salate e passate il sugo 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 cucchiai di salsa sulle melanzane e stendetela uniformemente con il dorso del cucchiaio. 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.



5 Vanno bene tutti i tipi di mozzarella, ma è molto comoda quella per pizza, che cede meno acqua durante la cottura e inoltre si taglia più facilmente. 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.

CONSIGLI