

SECONDI PIATTI

## Parmigiana in padella

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

3 grosse melanzane  
1 mozzarella o provola  
parmigiano grattugiato  
4 uova  
passata di pomodoro  
1 cipolla  
basilico  
pangrattato  
olio per friggere  
farina  
sale.

### PREPARAZIONE



**2** Lavare, sbucciare grossolanamente e affettare le melanzane in fette di 1 cm circa di spessore.



**3** Cuocerle al vapore.



4 Infarinare le fette.



5 Friggerle fino a farle diventare dorate.



6 Salarle leggermente dopo averle tolte dalla padella e fatte sgocciolare sulla carta da cucina.



7 Nel frattempo preparare un sughetto veloce con passata di pomodoro, cipolla e basilico e sale.

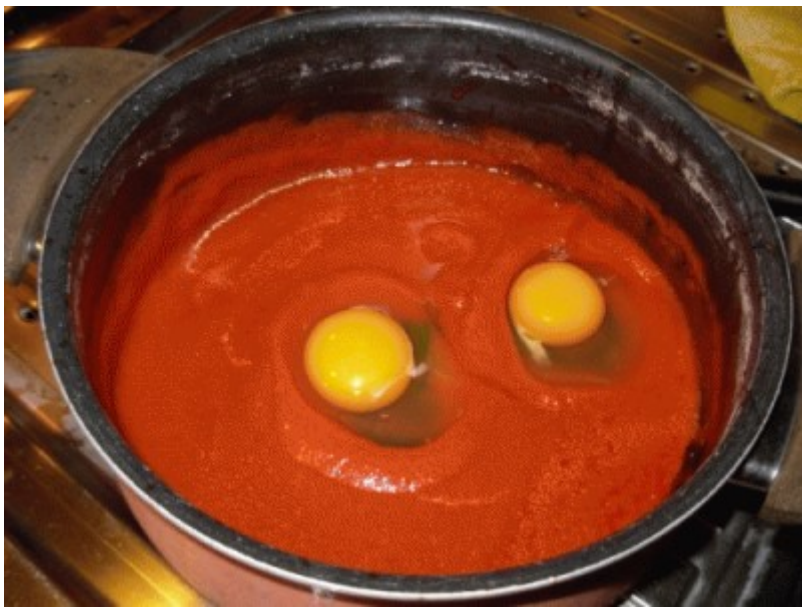




8 Farlo raffreddare.



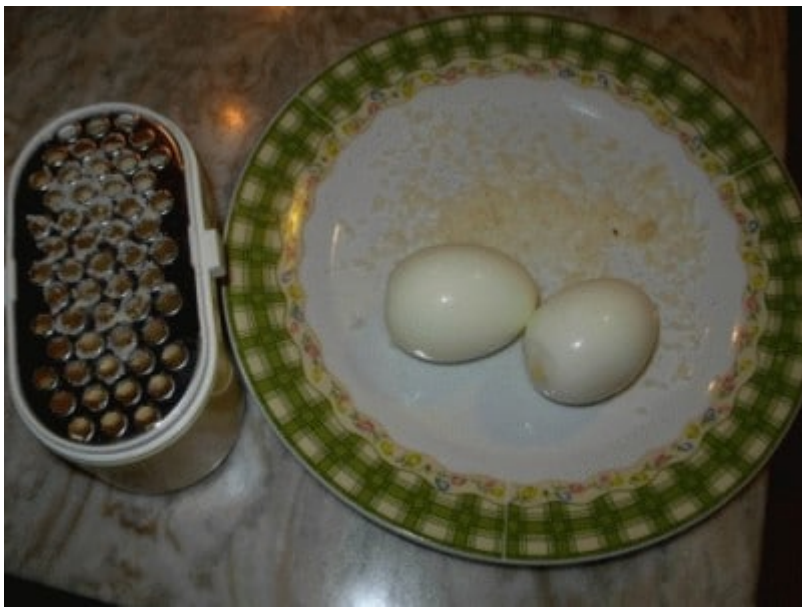
9 Quando sarà freddo incorporare due uova intere, da mescolare ben bene nel pomodoro.



**10** Preparare la mozzarella o la provola a dadini.



**11** Nel frattempo assodare le due uova e preparare il parmigiano grattugiato.



12 Quindi oliare ben bene una padella di 26 cm di diametro aiutandosi con le mani.



13 Cospargere di pangrattato, togliendo quello in eccesso.





14 Mettere sul fondo il sughetto con le uova incorporate.



15 Poi disporre un primo strato di melanzane.





16 Quindi tutti gli altri ingredienti.



17 La mozzarella, l'uovo sodo sbriciolato, il parmigiano grattugiato e un piccolo strato di sughetto.



18 Fare un secondo strato di melanzane



19 e un secondo strato di ingredienti.



20 In tutto fare almeno tre strati.



21 In ultimo ricoprire con il sughetto.





22 Poi cospargere un velo uniforme di pan grattato.



23 Mettere sul fuoco al minimo e coprire.





**24** Cuocere così per 15 - 20 minuti e muovere di tanto in tanto la padella per sincerarsi che scivoli e non si attacchi. Poi ultimare la cottura senza coperchio. poi la parmigiana va capovolta utilizzando un piatto da pizza: appoggiarlo sulla padella come un coperchio.

Poi afferrare con dei guanti o strofinacci da cucina contemporaneamente la padella e il piatto tenendoli ben saldamente uniti.



25 Capovolgere.



26 Lasciare qualche istante sul piatto per pulire la padella da eventuali residui e aggiungere un filo d'olio.



27 Quindi far scivolare delicatamente e con molta cura la parmigiana di nuovo nella sua padella.







28 Quindi cuocere il secondo lato per 10-15 minuti sempre con coperchio.



29 Ricomporre il bordo laddove occorre.





**30** Scoprire e cuocere ancora qualche minuto senza coperchio.



**31** Impiattare lasciando scivolare delicatamente dalla padella oppure sfornare capovolgendo con un piatto.



**32** La parmigiana può essere mangiata sia calda appena cotta sia il giorno dopo fredda con  
differenti sapori.