

SECONDI PIATTI

Parmigiana ricca di sirenetta

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [110 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- MELANZANE grandi - 2
- UOVA 5
- PARMIGIANO GRATTUGIATO manciate - 2
- SALE
- OLIO DI SEMI abbondante -
- FARINA poca -
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
- CAROTE 2
- SEDANO 1 costa
- CIPOLLE 1
- CARNE MACINATA 450 gr
- SALSA DI POMODORO 1 litro e mezzo -
- MORTADELLA 150 gr
- MOZZARELLA 2
- VINO BIANCO 1 bicchiere

PREPARAZIONE

- 1 Private le melanzane della buccia e tagliatele a fette non troppo grosse.



- 2 In una ciotola mescolare le uova con una manciata di parmigiano e sale.



- 3 Passare le melanzane nella farina e nelle uova.



4 In una padella portate a temperatura l'olio di semi e friggere le melanzane.



5 Tritare finemente le carote.

In una pentola mettete le carote, la cipolla tagliata a pezzi e l'olio e fate rosolare.



6 Aggiungete la carne e fate rosolare.



7 Sfumare con il vino bianco.



8 Unite la salsa ed a fiamma bassa cuocete per 1 ora, mescolare spesso.



9 In una pirofila mettete sul fondo 2 mestoli di ragù, coprite con uno strato di melanzane.



10 Coprite con la mortadella, mozzarella a listarelle e parmigiano.



11 Concludete con il ragù.



- 12 Proseguite con gli strati fino a concludere gli ingredienti, l'ultimo strato dovrà essere di melanzane ricoperte di ragù e poco parmigiano.



- 13 Coprite con carta stagnola e infornare a forno già caldo a 170° per circa 35 40 minuti.

Dopo 20 minuti togliete la carta stagnola.



