

SECONDI PIATTI

Parmigiana

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **80 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

3 melanzane
1 cipolla
3 cucchiari di olio extravergine di oliva
600 g di passata di pomodoro
poca farina
abbondante olio di semi
150 g di prosciutto cotto
1 mozzarella
100 g circa di parmigiano
poco basilico.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a fette le melanzane e mettetele in uno scolapasta con del sale a perdere il loro liquido di vegetazione almeno per 30 minuti.



- 2 Tritare la cipolla.

In una casseruola mettete l'olio di oliva con la cipolla, fate soffriggere, aggiungete la passata ed il basilico.

Fate cuocere per 20-25 minuti.



- 3 Lavate le melanzane e infarinatele.

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



4 In una pirofila mettete uno strato di salsa e coprite con uno di melanzane.



5 Coprite con del prosciutto.



6 Continuate con pezzettini di mozzarella e del parmigiano.



- 7 Continuate con questi strati fino ad esaurimento delle melanzane concludendo con del prosciutto e poco parmigiano.



- 8 Infornate a 180°C per 30-40 minuti.

