

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.



