

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Parmigiana di melanzane alla napoletana

di: *Cookaround*



Alzi la mano chi vorrebbe subito tra le sue mani un bel piatto di **parmigiana di melanzane alla napoletana**! Eh vi capiamo benissimo perché è in assoluto uno dei piatti più buoni che la cucina campana abbia mai creato.

Una delle pietanze Regine della cucina campana è senza dubbio la **parmigiana di melanzane al forno** che è presente spesso e volentieri durante i pranzi domenicali quando si riunisce tutta la famiglia. La domenica infatti è il giorno perfetto in cui le nonne amano servirla magari come contorno per la carneal ragù. In effetti a Napoli si mangia come contorno anche se una sola fetta di questo piatto basta a soddisfare il fabbisogno calorico di un pranzo intero, ma credetci è davvero impossibile resistere.

Le melanzane indorate e fritte poi condite con il sugo di pomodoro ricco di basilico, farcite con tanta mozzarella sono un vero inno alla gioia in tavola! Provate subito a farle e fateci sapere se vi è piaciuta!

La parmigiana alle melanzane è buona, forse anche di più, anche il giorno dopo, perché quando riposa, tutti i sapori si fondono per bene ed è per questo che vi consigliamo di anticiparvi un po' nella preparazione.

Se amate poi questo ingrediente vi consigliamo di fare anche un gustoso [polpettone](#) di melanzane oppure provate anche

[Parmigiana di zucchine](#)

[Parmigiana light](#)

[Parmigiana di asparagi](#)

INGREDIENTI

MELANZANE 800 gr

UOVA 3

SALE GROSSO

OLIO DI SEMI PER FRITTURA

SALE

FARINA per impanare -

MOZZARELLA 250 gr

PARMIGIANO GRATTUGIATO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SPICCHIO DI AGLIO 2

POMODORI PELATI frullati oppure

passata di pomodoro già pronta - 750 gr

BASILICO 1 ciuffo

PREPARAZIONE

- 1 Affettate le melanzane nel senso della lunghezza, se avete a disposizione un'affettatrice, utilizzatela, in questo modo ricaverete delle fette della stessa altezza. Mettete le fette di melanzane a strati in uno scolapasta, ad ogni strato aggiungete un pizzico di sale grosso.



- 2 Dopo aver terminato gli strati, prendete una semplice pentola, poggiatela sopra le

melanzane e riempitela con dell'acqua. Lasciate la pentola colma d'acqua sulle melanzane, per un'ora circa, il suo peso favorirà e aiuterà la fuoriuscita dell'acqua dalle melanzane.



3 Una volta trascorso il tempo necessario per la fuoriuscita dell'acqua dalle melanzane, prendete le fette e sciacquatele sotto l'acqua corrente in modo tale da togliere il sale rimasto, strizzatele e asciugatele con un canovaccio.



4 Rompete le uova in una ciotola, salatele leggermente e sbattetele con la frusta.



5 A questo punto controllate che l'olio per friggere le melanzane, messo a scaldare in precedenza, abbia raggiunto la giusta temperatura.

Quando l'olio ha raggiunto la temperatura; infarinate le melanzane, passatele nell'uovo sbattuto, lasciate scolare l'eccesso di uovo e immergetele nell'olio bollente.



- 6 Lasciate friggere le melanzane girandole, quando hanno raggiunto una buona doratura, scolatele dall'olio e mettetele da parte ad asciugare dall'olio in eccesso.



- 7 A questo punto preparate la salsa di pomodoro: mettete in una padella un giro d'olio con gli spicchi d'aglio sbucciati e lasciate scaldare senza, far soffriggere.



8 Una volta che l'olio si sarà scaldato, aggiungete nella padella insieme all'olio caldo, la salsa di pomodoro, un bel ciuffo di basilico fresco e un pizzico di sale, senza esagerare.

Mantenendo la fiamma medio-bassa, coprite con un para-schizzi e lasciate restringere il sugo all'incirca per 20-30 minuti, a secondo di quanto è acquoso il pomodoro.



9 Ora che avete a disposizione tutti gli ingredienti pronti non dovrete far altro che assemblare la parmigiana: cospargete il fondo di una pirofila con il sugo di pomodoro,

quindi adagiate nella pirolfila un primo strato di melanzane, coprirete con la mozzarella tagliata a dadini, il parmigiano grattugiato e la salsa di pomodoro.

Proseguite in quest'ordine fino ad esaurimento degli ingredienti, cospargendo l'ultimo strato con una generosa manciata di parmigiano grattugiato.





10 Cuocete in forno per 20-25 minuti a 180-190°C.



11 Una volta raggiunta la cottura, sfornate, lasciate riposare per circa 2 ore e servite.

CONSIGLIO