

SECONDI PIATTI

Parmigiana di melanzane semplice

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

MELANZANE 800 gr

MOZZARELLA 250 gr

PARMIGIANO GRATTUGIATO 80 gr

BASILICO 1 ciuffo

POMODORO PELATO frullato, oppure
passata di pomodoro - 750 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

OLIO DI SEMI PER FRITTURA

SALE

La parmigiana di melanzane semplice è uno di quei piatti che si fa fuori in un secondo.

Per fare la parmigiana di melanzane ci sono molte ricette, magari cambiando famiglia si usa più o meno un ingrediente, ma questa vi stupirà per la sua estrema facilità di esecuzione, è semplice dire parmigiana di melanzane...ne esistono mille e una versione e tutti ci mettono del proprio.

In questo caso abbiamo cercato di semplificare e riprodurre forse la più semplice e autentica parmigiana con solo **sugo di pomodoro, mozzarella, parmigiano** e le immancabili **melanzane fritte**.

Amate la parmigiana? Ecco allora altri suggerimenti per farle buonissime:

Parmigiana di melanzane alla napoletana

Parmigiana di melanzane tipica napoletana

Parmigiana di melanzane light

Preparazione

- 1 Come prima cosa lavate ed affettate le melanzane in fette regolari, quindi mettetele a spurgare in uno scolapasta dopo aver cosperso ogni strato di sale grosso.

Lasciatele così per circa un'ora con un peso sopra.



- 2 Strizzate ed asciugate bene le fette di melanzana, quindi friggetele in abbondante olio di semi ben caldo. Una volta ben dorate, scolatele dall'olio e mettetele da parte ad asciugare dall'olio in eccesso.



3 Preparete, ora, il sugo di pomodoro: fate scaldare un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una padella, aggiungete due spicchi d'aglio sbucciati e aspettate che l'olio inizi a sfrigolare.

Solo a questo punto aggiungete i pomodori pelati frullati.



- 4 Insaporite con un bel ciuffo di basilico e del sale. Lasciate cuocere a fuoco moderato fino a che la salsa non sia della densità desiderata.





- 5** Ora che avete a disposizione tutti gli ingredienti pronti non dovrete che assemblare la parmigiana: sporcate il fondo di una pirofila con il sugo di pomodoro, quindi realizzate il primo strato di melanzane che coprirete con la mozzarella tagliata a fettine, il parmigiano e la salsa di pomodoro.

Proseguite in quest'ordine fino ad esaurimento degli ingredienti.





6 Ultimate la parmigiana con uno strato di melanzane coperte con la salsa e del parmigiano

grattugiato.



7 Infornate, a questo punto, la pirofila e lasciate cuocere per 25 minuti a 180°C.



8 Una volta cotta, lasciate riposare la parmigiana per circa un paio d'ore, sarà sicuramente più buona!



Consiglio

Ferrari Formaggi - GranMix Classico