

SECONDI PIATTI

Parmigiana di melanzane tipica napoletana

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



La parmigiana di melanzane tipica napoletana è uno dei piatti più famosi e amati della cucina partenopea. Con il suo gusto, il suo profumo, il suo aspetto meraviglioso mette d'accordo proprio tutti.

Una ricetta tradizionale, diversa dalla classica [parmigiana di melanzane](#). Una vera e propria overdose di bontà. Perfetta per le domeniche in famiglia è quel classico contorno che sta bene con tutto. A Napoli in genere si affianca al classico ragù di carne e se ne avanza un pezzetto, cose molto difficile, è ancora più buona il giorno dopo. Scopri le nostre migliori [ricette con le melanzane](#).

In realtà si sconsiglia di farla proprio il giorno prima in questo modo i vari ingredienti si assestando e il

sapori si legano tra loro. Anche il taglio delle fette avverrà in maniera più precisa e le melanzane non si sfilacceranno.

Solo a sentire dire la parola parmigiana, si riempiono le orecchie, gli occhi e lo stomaco! Da molti è considerata un piatto unico e in effetti per come è elaborato e sostanzioso potrebbe essere tranquillamente considerato come tale. Ma i napoletani lo considerando un contorno, che pure ricco viene servito come accompagnamento. Anche se decisamente campano, questo piatto si contende i natali con l'Emilia Romagna e la Sicilia. In effetti queste due regioni sono molto forti come tradizioni culinarie e ciò potrebbe celare anche un qualcosa di veritiero.

Per quanto succulenta sia, la parmigiana si fa con pochi ingredienti, le melanzane, il formaggio, la salsa di pomodoro la mozzarella sono gli elementi principali che rendono questo piatto una pietanza da re.

Se amate poi come noi le melanzane, provate anche queste altre ricette gustose, sono una più buona dell'altra

[polpettone di melanzane](#)

[melanzane fritte](#)

[melanzane al forno](#)

INGREDIENTI

MELANZANE 1,5 kg

MOZZARELLA PER PIZZA 400 gr

PASSATA DI POMODORO 900 gr

SPICCHI DI AGLIO 2

BASILICO

PARMIGIANO REGGIANO 200 gr

FARINA

OLIO DI SEMI

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PREPARAZIONE

1 Spuntate le melanzane e tagliatele a fette di circa mezzo centimetro di spessore.

Si tagliano generalmente nella lunghezza ma, se non siete molto abili con il coltello, tagliatele tranquillamente a rondelle, è un po' più facile.





2

Sistamate le fette di melanzane in uno scolapasta sopra ad una ciotola, salando ogni strato. senza eccedere.

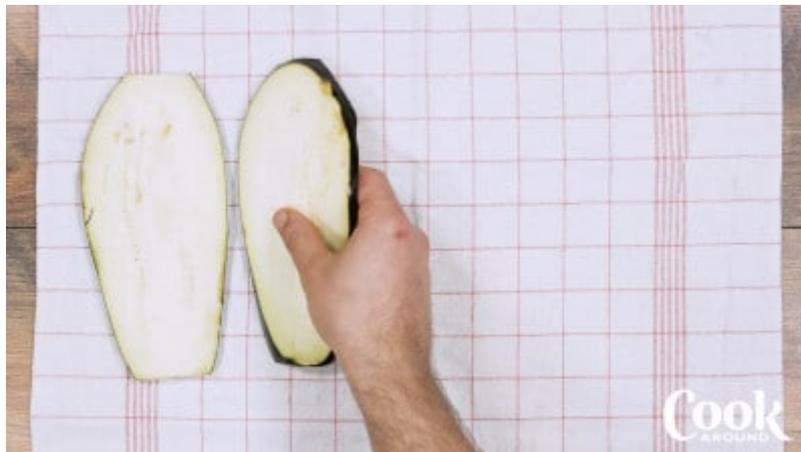
Deponete sulle melanzane un pentola colma di acqua per accelerare il procedimento di fuoriuscita del liquido di vegetazione amaro.

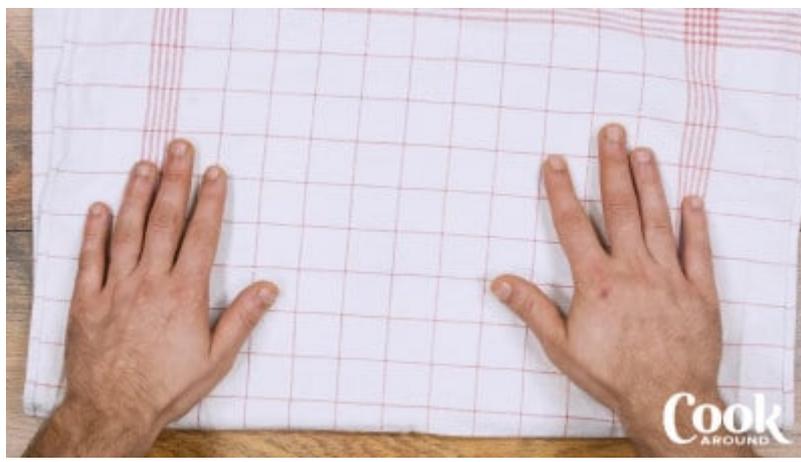






- 3** Dopo un'ora circa, sciacquate le fette dal sale in eccesso e asciugatele ulteriormente con un canovaccio.





4 Passate le fette nella farina.





- 5** A questo punto poi friggetele in olio di semi a 170°, se avete la possibilità di utilizzare un termometro anche meglio.



6 Intanto versate un giro di olio in un padella e fatevi soffriggere gli spicchi d'aglio sbucciati, senza far prendere colore.

Unite lai pomodoro e il basilico, salate fate restringere la salsa per 15- 20 minuti fuoco basso.







7 Ora procedete ad assemblare. Mettete un velo di salsa sulla base di una pirofila e disponetevi un primo strato di melanzane, Non serve salare poiché le melanzane trattengono sempre un po' del sale della salagione.

Versate un pò di salsa sulle melanzane e stendetela uniformemente con il dorso del cucchiaio.

Unite la mozzarella a fette quindi cospargete con un po' di parmigiano,.

Procedete nello stesso modo fino a esaurimento degli ingredienti.

L'ultimo strato deve essere di salsa, un po' più abbondante formaggio.

Cuocete la parmigiana nel forno già caldo a 200° per circa 30 minuti.







8 Sfornate e lasciate almeno intiepidire prima di servire.

