

SECONDI PIATTI

Parmigiana di melanzane rinforzata

di: *ropa55*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 50 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

3 melanzane
2 uova
400 ml di salsa di pomodoro
4 foglie di basilico
1 spicchio di aglio
150 g di prosciutto cotto
abbondante parmigiano
abbondante olio di oliva

PREPARAZIONE



2 Sbucciate le melanzane.



3 E tagliare a fettine sottili di circa 3 mm.



4 Coprite con del sale e fate perdere l'acqua di vegetazione.

Nel frattempo rassodate due uova in una pentola con abbondante acqua bollente.



5 In una casseruola mettete la salsa di pomodoro fate restringere e aggiungete del basilico ed un filo di olio.



6 Quando le uova sono fredde sgusciatele.



7 In una larga padella fate scaldare abbondante olio di oliva e friggere le melanzane.



8 Trasferite le fette fritte sopra un foglio di carta assorbente.

Adesso potete preparare la parmigiana.

Sul fondo di una pirofila mettete un poco di salsa.



9 Coprite con uno strato di melanzane.



10 Coprite con della salsa e del parmigiano.



11 Continuate con fette di uova sode e prosciutto.



12 Coprite con delle melanzane e fate un secondo strato come il precedente.



13 Terminate con la salsa e parmigiano.

Infernare a 180°C per 10 minuti circa o fino a quando la superficie non comincia a gratinare.



