

SECONDI PIATTI

## Parmigiana nel pomodoro

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 60 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

8 pomodori  
3 cucchiari di olio extravergine di oliva  
1 cipolla  
4 foglie di basilico  
1 mozzarella  
1 melanzana  
poco parmigiano grattugiato  
abbondante olio di semi.

### PREPARAZIONE

**1** Vuotare i pomodori e metterli a testa in giù a perder l'acqua, conservate la calotta.



**2** Tritare la cipolla.

In una padella mettete l'olio, la cipolla e fate rosolare, unite l'interno dei pomodori tagliato finemente e fate cuocere fino ad avere un sughetto, unite il basilico.



**3** In una padella portate a temperatura l'olio di semi e friggere la melanzana tagliata a fette (se preferite potete arrostarle e non friggerle).



4 Tagliare a pezzettini la mozzarella ben scolata.



5 Mettete i pomodori sopra una placca da forno e fare all'interno strati di melanzana, mozzarella, salsa e parmigiano, chiudere con la calotta del pomodoro.



6 Infornare a 200°C per circa 25 minuti.