



December 2020

Bakery Life

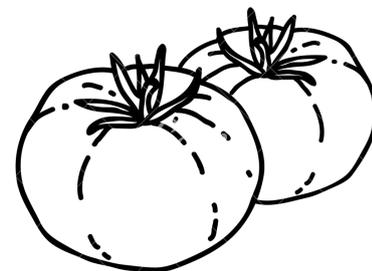
L'AVVENTO IN CUCINA

13

Parmigiana



Parmigiana



INGREDIENTI:

4 melanzane
400 gr di mozzarella in panetto
100 gr di Trentingrana grattugiato
750 cl salsa di pomodoro
1 cipolla
olio per friggere
basilico, sale, olio qb

PROCEDIMENTO

Tagliare le melanzane a rondelle di circa 7 mm, disporre su una teglia e cospargere con un po' di sale grosso, lasciare riposare per una notte in modo che perdano l'acqua in eccesso.

tamponare le fette e mettere sul fuoco dell'olio per friggere.
buttare alcune fette alla volta nell'olio caldo e lasciare dorare per alcuni minuti.

Nel frattempo mettere sul fuoco un altro tegame con olio e cipolla tritata (soffritto), mettere poi la salsa di pomodoro e lasciare cuocere a fiamma bassa per quanto più tempo potete (deve risultare abbastanza compatta, non troppo liquida), salare e pepare a piacere.
Sminuzzare la mozzarella.

quando le melanzane saranno fritte e la salsa di vostro gradimento, si può passare all'assemblaggio in una teglia da forno (con i bordi alti):
un po' di salsa di pomodoro, le melanzane fritte, la mozzarella e un po' di Trentingrana.
continuare fino ad esaurimento degli ingredienti.

Mettere in forno a 180° per 30 minuti. Quando la mozzarella avrà una bella crosticina, togliere dal forno e servire.

Non è proprio un gioco da ragazzi, ma ne vale la pena!

PANE IN ACCOMPAGNAMENTO

Spaccata

