



Parmigiano e melanzane

Recette de Giovanni Melis, Chef de La Pineria Zurich

Ingrédients (4 pers.)

650 gr d'aubergines

2 gousses d'ail

2 boîtes de tomates coupées en morceaux (400 g chacune)

Sel, poivre noir

1 pincée de sucre

350 g de mozzarella

100 g de Parmigiano Reggiano Vaccabianca 

2 tiges de basilic

Préparation

1. Lavez et nettoyez les aubergines et coupez-les en tranches d'environ 0,5 cm d'épaisseur. Salez-les des deux côtés et laissez-les tremper dans l'eau pendant environ 30 minutes.
2. Pendant ce temps, pelez et hachez finement les gousses d'ail pour la sauce, et faites-les revenir dans une petite poêle avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive à feu moyen pendant environ 1 minute. Ajouter les tomates, assaisonnez avec du sel, du poivre et du sucre, portez le tout à ébullition et laissez mijoter la sauce tomate à découvert à feu moyen pendant environ 60 minutes.
3. Faites frire les tranches d'aubergines sèches dans une poêle à feu doux dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive





Slow Food®

Alliance des Chefs

pendant 3-4 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

4. Graissez un plat de cuisson avec de l'huile d'olive. Coupez la mozzarella en fines tranches et râpez finement le parmesan. Déposez une couche d'aubergines dans le plat, ajoutez-y un peu de sauce tomate et de quelques tranches de mozzarella. Continuez jusqu'à ce que tous les ingrédients aient été utilisés. Terminez avec la sauce tomate et saupoudrez de parmesan. Faites cuire dans un four chaud (centre, four à air chaud à 160°) pendant environ 40 min.
5. Retirez le plat du four et laissez-le devenir tiède ou froid. Décorez avec du basilic juste avant de servir.

