

Parmigiano e melanzane

Ricetta di Giovanni Melis, chef de LaPinseria Zurigo

Ingredienti (4 Pers.)

650 g di melanzane

2 spicchi d'aglio

5-7 cucchiaini di olio d'oliva

2 barattoli di polpa di pomodoro (400 g ciascuno)

sale, pepe nero

1 pizzico di zucchero

350 g di mozzarella

100 g di Parmigiano Reggiano Vaccabianca 

2 steli di basilico

Preparazione

1. Pulite, spuntate le melanzane e tagliatele in fette spesse circa 0,5 cm. Salatele da entrambi i lati e lasciatele poi spurgare per circa 30 minuti.
2. Nel frattempo pelate gli spicchi d'aglio, tagliateli a dadini e lasciate rosolare per circa un minuto a fuoco medio con un cucchiaino di olio d'oliva. Unite la polpa di pomodoro, insaporite con sale, pepe e un pizzico di zucchero e portate a ebollizione. Lasciate poi cuocere per circa 60 minuti a fuoco medio senza coperchio.
3. Rosolate le melanzane in una padella a fuoco basso, qualche fetta alla volta in due cucchiaini di olio di oliva per 3-4 minuti per lato fino a raggiungere la doratura.





Slow Food® Cooks' Alliance

4. Ungete la teglia d'olio. Tagliate la mozzarella a fettine e grattugiate il Parmigiano. Formate un primo strato disponendo le fette di melanzane nella teglia, versate il sugo di pomodoro e ricoprite con alcune fette di mozzarella. Continuate con gli strati, seguendo lo stesso ordine, fino a esaurimento degli ingredienti. Terminate con la salsa di pomodoro e ricoprite con qualche cucchiaio di Parmigiano. Cuocete in forno caldo ventilato a 160° per circa 40 minuti (nel ripiano mediano).
5. Sfornate e lasciate raffreddare. Aggiungete il basilico prima di servire.

