Podere Riparbella
Agriturismo ecologico
Agricoltura biologica

58024 Massa Marittima, Italia

T +39 0566 91 55 57
www.riparbella.com

53

Ricetta numero cinquantatré

Un piatto tipico del Sud Italia, buonissimo caldo, tiepido o freddo!

Melanzane alla Parmigiana



Ingredienti per 4 persone

800 g – 1 kg di melanzane

circa 400 g di salsa di pomodoro

1–2 mozzarelle

parmigiano grattugiato

1 pomodoro fresco a persona al posto della salsa di pomodoro

erbe fresche tritate in olio d'oliva

La versione classica:

lavare e tagliare a fette spesse 1 cm.

Salare una grande teglia d'acciaio inox o il piano del tavolo, disporvi le fette, salarle anche in superficie e lasciarle spurgare.

preparare a piacere!

tagliare a fette e sfilacciare leggermente.

Asciugare le melanzane con carta da cucina, passarle nella farina (senza salarle di nuovo), scuoterle per eliminare l'eccesso e friggerle in abbondante olio, circa 3 minuti per lato. Adagiarle su carta da cucina e lasciarle sgocciolare.

Disporre a strati in una pirofila unta d'olio:
un po' di salsa di pomodoro, melanzane, mozzarella, parmigiano. Ripetere gli strati nello stesso ordine fino a esaurire le melanzane. Terminare con mozzarella e parmigiano.

La versione di Riparbella:

tagliare a fette sottili, salare e mettere in un colapasta appoggiato su una ciotola o una pentola: così potete raccogliere l'acqua che fuoriesce e aggiungerla alla parmigiana dopo aver composto gli strati!

Preparare e friggere le melanzane come sopra e comporre gli strati allo stesso modo, ma sostituendo la salsa con i pomodori freschi e irrorando con un filo d'olio alle erbe.

Terminare con formaggio a dadini al posto della mozzarella, per esempio taleggio, e una spolverata di parmigiano. Aggiungere l'acqua dei pomodori.

Per entrambe le versioni:

Gratinare in forno a 220 gradi per circa 20 minuti.
Si accompagna al meglio con del pane croccante.