

## ***PARMIGIANA DI MELANZANE***

### *Ingredienti:*

- 4 melanzane di media grandezza
- olio di semi per friggere
- farina qb
- Passata di pomodoro
- basilico
- sale
- pepe
- 4-5 cucchiaini olio extra vergine di oliva
- 1 spicchio aglio
- 3-4 bocconcini di mozzarella di bufala (quanto è buona la parmigiana con la bufala!!!!)
- parmigiano qb

### *Procedimento:*

Per prima cosa preparare un sughetto veloce: in una padella antiaderente soffriggere leggermente l'aglio, unire la passata, salare, pepare e aggiungere il basilico (a piacimento). Cuocere fino ad addensare la salsa (ci vorranno circa 10-15 minuti...)

A questo punto tagliare le melanzane a fette di circa 1/2 cm, passarle nella farina e friggerle in una padella con l'olio caldo.

Salare leggermente le fette fritte. Far raffreddare.

In una terrina versare un cucchiaino di passata, uno strato di melanzane, della mozzarella tagliata a dadini, altra passata e parmigiano grattugiato. E così via fino ad esaurimento degli ingredienti. Io solitamente faccio un bel pò di terrine così me le surgelo...

Cuocere in forno caldo a 200° per circa 10-15 minuti.

La parmigiana si può mangiare fredda, calda tiepida, subito scottandosi la lingua, o il giorno dopo riscaldata (ancora meglio).

Valentina Brida © L'aroma del caffè

