

PARMIGIANA DI MELANZANE RICETTA CAMPANA



Se non tutti, in tanti conoscono e hanno mangiato almeno una volta la parmigiana di melanzane.

In Campania la melanzana, chiamata "mulignana", è sempre stata presente tutto l'anno sulle tavole dei contadini. Infatti, se è vero che la tradizione gastronomica rispecchia la cultura di un popolo, quella campana porta alla luce la sua tradizione fatta di prodotti e sapori della terra che derivano da un popolo povero e agricolo, ma che hanno saputo trasformare in modo eccellente esaltandone le qualità organolettiche (profumi e sapori) a seconda della stagionalità.

Le origini di questo piatto vengono contese tra Campania, Sicilia e la città di Parma, anche se nessuno dei tre pretendenti può dare prove certe in merito ai natali di questo piatto. Quindi non addentriamoci troppo in questa disputa, perché anche di questa meravigliosa ricetta ci sono tante varianti. C'è chi la fa rigorosamente fritta e chi al forno, chi ci vuole assolutamente il pomodoro e chi invece la preferisce bianca, chi ci mette anche la provola e chi solo mozzarella... Insomma, tante varianti sicuramente tutte golose, ma la variante proposta in questa ricetta è con la mozzarella di bufala campana D.O.P. e con una varietà di melanzana tipica campana "Cima di Viola", ma se per voi non fossero reperibili, potete sostituirla tranquillamente con le melanzane lunghe.

Facile 90' Piatto Unico

INGREDIENTI (6 PERSONE)

- 1,5 Kg [Passata 700 g](#)
- 1 spicchio Aglio
- 4-5 foglie Basilico
- 1 Cipolla
- q.b. Farina
- 800 gr Melanzane Cima di Viola
- 400 gr Mozzarella di bufala campana D.O.P.
- q.b. Olio evo
- q.b. Olio per friggere
- 150 gr Parmigiano Reggiano grattugiato
- 1 spolverata Pepe nero
- q.b. Sale fino
- 4 Uova

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

1. Cominciate a preparare la parmigiana partendo proprio dalle melanzane.
2. Lavatele bene, asciugatele, togliete il picciolo e tagliatele a fette non troppo grosse nel senso della lunghezza.
3. Prendete la mozzarella e tagliatela a cubetti, mettetela in uno scolapasta e lasciatela sgocciolare dal suo siero.
4. Nel frattempo preparate la salsa di pomodori. In una pentola versate un pò di olio evo e fatelo scaldare, tagliate, tritate la cipolla e, quando l'olio sarà ben caldo, aggiungete la cipolla tritata e lo spicchio d'aglio e fateli leggermente rosolare.
5. Togliete lo spicchio d'aglio, aggiungete la passata di pomodoro, salate secondo i vostri gusti e fatela cuocere per circa 10-15 minuti a fuoco basso. A cinque minuti dalla fine della cottura, aggiungete le foglie di basilico, precedentemente lavate.

6. Mentre la salsa di pomodoro si cuoce, rompete le uova in una terrina, salate col sale fino secondo i vostri gusti, aggiungete una spolverata di pepe nero, un pò di parmigiano grattugiato e sbattetelo con la forchetta.
7. Ora frigate le melanzane (da crude) in abbondante olio ben caldo e man mano che si cuociono mettetelo in un piatto e impanatele con la farina.
8. Infarinate le melanzane, precedentemente fritte, poi passatele nell'uovo sbattuto, fatele sgocciolare dall'uovo in eccesso e frigatele di nuovo nell'olio bollente.
9. Lasciate friggere le melanzane per qualche minuto girandole dall'altra parte e quando vedrete che saranno dorate, scolatele dall'olio e mettetelo in un vassoio foderato con carta assorbente per farle sgocciolare dall'olio in eccesso.
10. Ora che avete tutto pronto, dovrete solo assemblare la parmigiana di melanzane. Prendete una pirofila di misura cm 20x30, mettete sul fondo un pò di passata di pomodoro e fate un primo strato di melanzane, copritele con altro pomodoro e una manciata di formaggio grattugiato, un pò di mozzarella di bufala a cubetti e procedete così fino a terminare tutti gli strati, completate l'ultimo strato con abbondante parmigiano grattugiato.
11. Cuocete la parmigiana di melanzane in forno già caldo, modalità ventilato, a 180° per circa 25-30 minuti. La parmigiana di melanzane sarà pronta quando vedrete la mozzarella sciogliersi e il formaggio fare una leggera crosticina. Sentirete che bontà.

Consiglio:

Se la parmigiana vi dovesse avanzare, potete conservarla in frigo e consumarla anche il giorno dopo scaldandola leggermente, sarà ancora più saporita.

Per ottenere un'ottima parmigiana di melanzane è fondamentale farla riposare un pò prima di servirla in tavola, magari riscaldatela un attimo prima di servirla, così gli ingredienti si sposano meglio tra loro e sarà ancora più saporita.

© 2020 Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc.Agr.Coop. C.F. e P.IVA e Reg. Imprese: 00325250199 - R.E.A. CR 98044