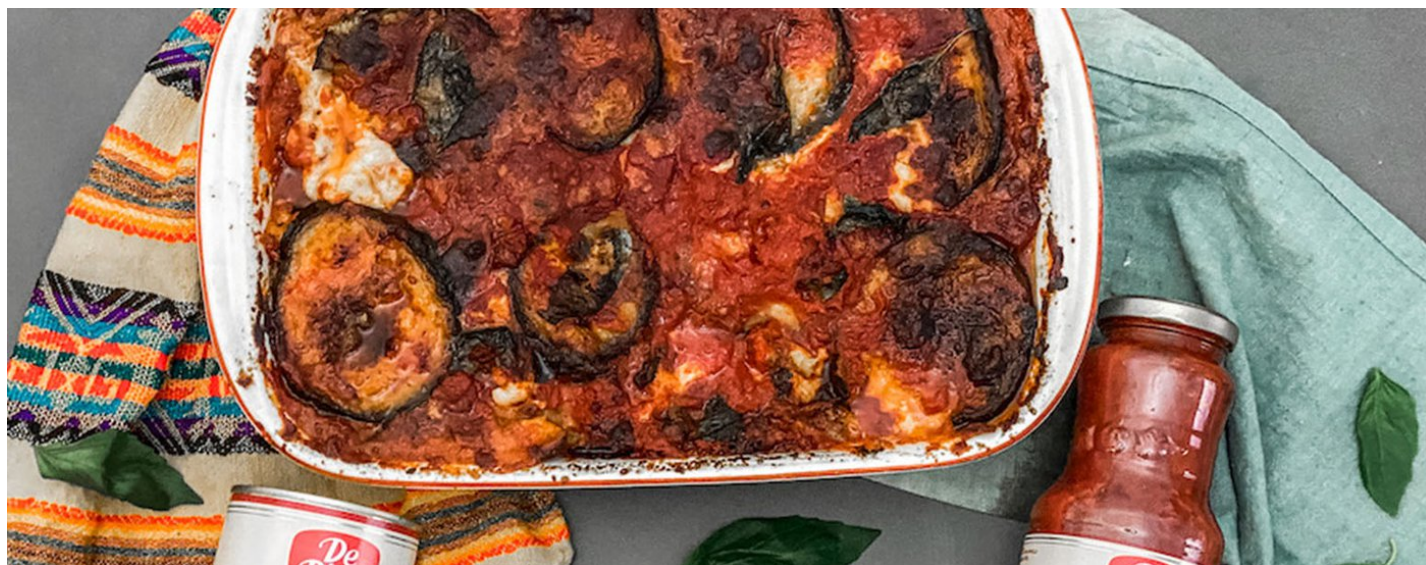


# PARMIGIANA DI MELANZANE



Un trionfo di gusto che prepariamo con le più buone melanzane di stagione e la passata di pomodoro De Rica.



Media



90'



Piatto Unico  
Contorno

## INGREDIENTI (PER UNA PIROFILA)

- 570 g [Passata 570 g](#)
- q.b. Aglio
- q.b. Basilico
- q.b. Farina
- 1 kg Melanzane
- 500 gr Mozzarella per pizza
- q.b. Olio EVO
- q.b. Olio per friggere
- q.b. Parmigiano
- q.b. Sale

## PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



## PREPARAZIONE

1. Lavate e asciugate le melanzane per poi tagliarle a fette spesse circa due centimetri. Ricopritelle di sale grosso e adagiatele su un panno con sopra un peso per circa 30 minuti, in modo da far uscire tutta l'acqua in eccesso.
2. Preparate il sugo facendo rosolare qualche spicchio d'aglio in un po' d'olio. Aggiungete la passata di pomodoro De Rica, un pizzico di sale, qualche foglia di basilico e lasciate andare il tutto a fiamma bassa per almeno 30 minuti.
3. Sciacquate le melanzane per togliere il sale in eccesso e asciugatele bene con carta assorbente.
4. Infarinare ogni fetta e friggete le melanzane in abbondante olio di semi.
5. Disponete uno strato di salsa di pomodoro alla base della teglia, sul quale poi accomodate il primo strato di melanzane fritte, la mozzarella (tagliata a fette o a dadini), un altro strato di sugo e una spolveratina di parmigiano, ripetendo il tutto per almeno tre strati.
6. Assicuratevi che l'ultimo strato sia di sugo e ricoprite il tutto con un ultimo abbondante strato di parmigiano.
7. Infornate la teglia per circa 40 minuti a 180 gradi.
8. Lasciate raffreddare e servite con qualche foglia di basilico.