

La mia parmigiana di melanzane!

Ingredienti, per una teglia da cm 28x20:

melanzane	gr	1'000
mozzarella	gr	400
salsa pomodoro	ml.	1'500
parmigiano	gr	250
olio EVO		QB.
basilico		Ad Lib.
uovo	pz.	1
sale e pepe		QB.

Preparazione:

Per prima cosa affettare le melanzane a uno spessore inferiore al centimetro. Se si dispone di un'affettatrice si fa prima e si riescono a tenere le fette uguali.

In questo caso le melanzane non verranno fritte ma grigliate: quindi è importante che non siano troppo sottili o poi, in cottura, si disferanno tutte.

Per grigliarle basta una bisticchiera, molto calda. Con quella a contatto si evita la fatica di doverle girare. Quindi farle colorare e ammorbidire; ma non troppo, sempre per evitare che poi si disfino.

Come salsa di pomodoro va bene quella che si ha in casa, pronta magari da un'altra preparazione.

Volendo star veramente leggeri, ci si potrebbe anche limitare a una passata di pomodoro cotta una mezz'oretta e insaporita con spezie, sale e pepe.

Io preferisco però un qualcosa di più corposo...

Affettare la mozzarella e procedere.

Coprire il fondo della teglia con un po' d'olio mescolato a della salsa di pomodoro e disporre un primo strato di melanzane, coprirle con le fette di mozzarella, quindi la salsa di pomodoro e qualche foglia di basilico e terminare con un bello strato di parmigiano grattugiato.

Ripetere l'operazione con un secondo strato di tutti gli ingredienti.

In una ciotola sbattere un uovo con sale e pepe, il parmigiano rimasto e della salsa di pomodoro.

Disporre l'ultimo strato di melanzane e coprirlo bene col miscela appena preparata. Infornare a 185° (forno ventilato) per 30'/35' (non mi stancherò mai di ripeterlo: ogni forno ha la sua storia, quindi bisogna sempre fare attenzione alla cottura quando si prepara un piatto per la prima volta).

A questo punto la parmigiana è pronta, bella gratinata.

Non resta che gustarsela in pace con gli amici!

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Le dosi, per un piatto come questo, sono abbastanza indicative: ognuno deve decidere se desidera più o meno salsa di pomodoro o di formaggio.
- Qui, come si vede dalle foto le melanzane sono affiancate nella teglia. Un risultato più *corposo* lo si può ottenere sovrapponendole ai bordi: in questo caso prevedere più melanzane!
- È importante che la salsa di pomodoro sia bella densa in modo che il risultato finale resti abbastanza compatto.