

Melanzane alla parmigiana

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 50 Min.
- Difficoltà: Media
- Porzioni: 4
- Calorie per porzione: 320 Kcal

Ingredienti:

- 500 g melanzane
- 300 ml succo di pomodoro. conservato
- 80 g 2 uova
- 50 g farina di frumento
- q.b. latte di vacca. intero
- 200 g mozzarella
- 100 g grana
- q.b. olio di semi di girasole



Preparazione

Lavate le melanzane, asciugatele e poi togliete la buccia solo da un lato e da quello opposto. Tagliatele a fette dello spessore di 2 o 3 mm e mettetele in un recipiente cospargendole man mano con un po' di sale.

Poggiate poi un piatto sopra le melanzane con sopra un peso (può essere una pentola piena d'acqua) e lasciatele per almeno 4 ore sotto sale.

Nel frattempo preparate un sugo a piacere, anche solo olio, aglio e pomodoro da far bollire per almeno mezz'ora.

Passate le 4 ore, strizzate le melanzane per eliminare tutta l'acqua. Infarinate le fette una ad una e passatele nelle uova sbattute a cui avrete aggiunto un po' di latte.

In una padella larga fate scaldare l'olio di semi e poi frigate le melanzane passate nell'uovo.

Terminata la frittura preparate una teglia con un poco di sugo alla base e disponete uno strato di melanzane. Spargeteci sopra del parmigiano, un po' di mozzarella tagliata a dadini e del sugo.

Stendete un altro strato di melanzane che ricoprirete sempre con parmigiano, mozzarella e sugo e così fino ad esaurimento delle melanzane.

Infornate la teglia a 200°C per una mezz'ora e servite a tavola.

Consiglio:

Dopo aver tagliato le melanzane poggiateci sopra un peso (può essere una pentola piena d'acqua) e lasciatele per almeno 4 ore sotto sale. Decorso il tempo strizzatele per eliminare tutta l'acqua. In questo modo toglierete tutto l'amaro dalle melanzane.