



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Parmigiana di melanzane



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella, una teglia**

Ingredienti

- 3 melanzane
- 700 g di polpa di pomodoro
- 250 g di mozzarella o provola
- 2 spicchi d'aglio
- basilico
- olio extravergine d'oliva
- 50 g di parmigiano grattugiato
- sale

Preparazione Parmigiana di melanzane

Passo 1.

Tagliate le melanzane a fette, mettetele quindi a mollo con acqua e sale per circa un'ora.

Passo 2.

Friggetele e mettetele poi a scolare per fargli perdere l'olio in eccesso.

Passo 3.

In una padella, preparate un soffritto con l'aglio ed aggiungete la polpa di pomodoro, infine il basilico.

Passo 4.

In una pirofila disponete a strati melanzane, un po' di salsa, delle fette di mozzarella ed il parmigiano.

Passo 5.

Ripetete l'operazione per 3/4 strati.

Passo 6.

Alla fine aggiungete un po' di salsa di pomodoro, parmigiano ed alcune foglie di basilico.

Passo 7.

Fate cuocere in forno a 200° per 45 minuti.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)