



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

Parmigiana di melanzane



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella, una teglia**

Ingredienti

- 1 Kg di melanzane
- 2 uova sode
- 50 gr di mozzarella
- 150 gr di salsa di pomodoro
- 200 gr di cipolla
- 200 gr di parmigiano grattugiato
- basilico fresco
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Parmigiana di melanzane

Passo 1.

Tagliate le melanzane a fette e, dopo averle salate, aspettate che siano trascorse un paio d'ore.

Passo 2.

Fatele friggere in abbondante olio caldo; fate lo stesso anche con la cipolla.

Passo 3.

In una teglia unta d'olio, deponete le melanzane a strati, aggiungendo tra uno strato e l'altro la salsa di pomodoro, il parmigiano, la cipolla, il basilico.

Passo 4.

Infornate e, a metà cottura, decorate con la mozzarella e con le uova sode tagliate a fettine.

Note

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