



*Elvea, festa all'italiana*

## Parmigiana di melanzane



### ingredienten voor 4 Persone

|                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
| 2,50                      | melanzana           |
| 800 g di                  | ELVEA Cubetti aglio |
|                           | pepe                |
|                           | sale                |
| 2 cucchiaini da tavola di | olio d'oliva        |
| 150 ml di                 | vino rosso          |
| 1 cucchiaino da tè di     | origano secco       |
|                           | olio per friggere   |
| 50 g di                   | farina              |
| 2 bulbi                   | mozzarella          |
| 125 g di                  | parmigiano          |
| 1                         | ciabatta            |

### Preparazione

- Lava la(e) melanzana(e) e taglia(e) a fettine sottili. Cospargi di sale le fettine su ambo i lati e lascia riposare per ca. 30 minuti. Scalda l'olio in una padella e aggiungi i Cubetti aglio, il vino rosso e l'origano. Regola il sapore con pepe e sale e fai cuocere la salsa per ca. 10 minuti su fuoco medio.
- Preriscalda il forno (elettrico 250° C / aria calda: 220° C). Scalda l'olio per friggere in un tegame profondo. (Quando vi immergi un pezzetto di pane, l'olio deve ribollire intorno al pane, e il pane deve uscire croccante). Asciuga le fette di melanzana e falle passare nella farina. Scuoti via la farina in eccesso e friggi le melanzane finché diventano dorate e croccanti. Fai scolare su carta da cucina.
- Taglia a fettine la mozzarella. Distribuisci uno strato sottile di sugo di pomodoro sulla base di una pirofila. Copri la salsa con uno strato di melanzane fritte. Disponi in superficie alcune fettine di mozzarella e cospargi con un poco di parmigiano. Ripeti fino a esaurimento degli ingredienti. Concludi con uno strato di salsa di pomodoro e cospargi di uno spesso strato di parmigiano.
- Inforna la parmigiana per ca. 20 minuti, fino a quando sarà dorata. Fai brevemente raffreddare e servi nella pirofila. Delizioso accompagnato con ciabatta da intingere nella restante salsa.

