

# RICETTA DEL GIORNO

## *Melanzane alla parmigiana*

**INGREDIENTI:** Quattro melanzane, burro, olio d'oliva e una cipolla, 70 g di prosciutto crudo, salsa di pomodoro, sale.

**PREPARAZIONE:** Scegliere belle melanzane e raschiarle accuratamente, tagliarle a fettine lunghe e farle lessare in acqua abbondante. A cottura ultimata scolarle bene e metterle ad asciugare possibilmente su un tagliere al sole. Preparare un fondo di casseruola con poco burro, olio d'oliva e una cipolla ben tritata. Rosolare il tutto. Aggiungere il prosciutto crudo tagliato alto e a dadi e farlo rosolare. Unire un poco di salsa di pomodoro e le melanzane asciugate bene. Passare quindi il tutto a fuoco basso per circa un'ora e servire.