

Parmigiana di melanzane

Ingredienti:
10 melanzane "nostrane" - olio di semi di arachide per friggere - 1 Kg di pomodoro fresco per salsa - 1 grossa cipolla - caciocavallo e pecorino semistagionati q.b. - abbondante basilico.

Procedimento:

Prendete la melanzana lavatela e tagliatela in orizzontale. Mettetele in ammollo con un pizzico di bicarbonato. Dopo un'ora circa lavatele e friggetele in abbondante olio caldo. Soffriggete la cipolla tagliata finemente, quindi aggiungete la passata di pomodoro, preparata precedentemente, aggiungete qualche foglia di basilico, aggiustate di sale, pepe e qualche cucchiaino di zucchero. Fate cuocere fin quando otterrete un sugo abbastanza denso. A questo punto, in una pirofila rettangolare, adagiate uno strato di melanzane fritte, ricopritele con il sugo, spolverate del formaggio grattugiato che avrete deciso di utilizzare e concludete con qualche fogliolina di basilico.

