

“La Mia” Parmigiana di melanzane

Dose ricetta per 10 porzioni

Per la salsa di pomodoro



100	g.	Cilieghino Pachino
250	g.	Pomodori a grappolo
200	g.	Pomodoro Costoluto
40	ml.	Olio extra vergine di oliva primo frutto
Mozzicato		
2	g.	Aglione
2	g.	Basilico
q.b.		Sale fino

Per le melanzane

1000	g.	Melanzane viola
------	----	-----------------

500 ml. Latte Intero
q.b. farina 00
q.b. Sale E Pepe

Per la finitura

400 g. Mozzarella Di Bufala ragusana
60 g. Caciocavallo Ragusano D.o.p grattugiato
q.b. Basilico fresco rosso e verde
250 ml. Salsa al pomodoro e basilico
150 g. Fonduta di caciocavallo ragusano
500 ml. Olio di semi di arachidi

Procedimento

Lavare e asciugare le melanzane. Eliminate il picciolo, la buccia a strisce e affettarle con l'aiuto di un coltello affilato a mezzo centimetro di spessore.

Man mano disporre le fette di melanzane all'interno di un contenitore con il latte e lasciarle a bagno in frigo per 30 minuti controllando che il liquido li ricopra del tutto.

Tagliare le bucce delle melanzane in Julienne e metterle da parte.

Per la salsa di pomodoro. Lavare il pomodoro eliminando il picciolo e tagliarlo a cubetti non troppo piccoli.

In una casseruola rosolare la cipolla tritata nell'olio ,aggiungere lo spicchio d'aglio tagliato a fette e il pomodoro lasciando cuocere a fiamma bassa per 30 minuti.

A fine cottura aggiungere le foglioline di basilico spezzettandole a mano e aggiustare di sale.

Con le tre tipologie e la giusta maturazione del pomodoro utilizzato non occorre aggiungere lo zucchero.

Passare il pomodoro al passa verdure con disco fine e lasciare intiepidire.

Per la cottura delle melanzane. Scolare le melanzane dal latte e asciugarle. Infarinarle una fetta alla volta e friggerle ad immersione nell'olio bollente a 175°C poche fette alla volta.

Sollevarle con una pinza da cucina o schiumarola le fette di melanzane cotte e metterle in un piatto con carta assorbente.

In una teglia quadrata sistemare le melanzane a strati. Ricoprite ogni strato con qualche cucchiaino di salsa di pomodoro, il formaggio grattugiato, la mozzarella tagliata a fette asciutta e il basilico.

Cospargere la superficie di formaggio grattugiato, praticare una leggera pressione per compattarla e infornare a **200°C fino a creare in superficie una crosticina.**

Una volta pronta lasciatela intiepidire mettendo sopra un leggero peso.

Porzionare e servire la parmigiana con un cucchiaino di salsa di pomodoro, la fonduta di formaggio e le bucce delle melanzane fritte.

Curiosità. In Sicilia la parmigiana di melanzane è la pietanza dell'abbondanza. Chi aggiunge uova e mortadella, chi le uova sbattute e chi aggiunge anche fogli di pasta fresca.

Qualunque siano gli ingredienti del condimento l'unica e indiscussa regina sarà la melanzana.

Viola o nera che sia.