

Ingredienti per 4 persone

Ci vogliono 1400 ml di passata di pomodoro



Ci vuole olio d'oliva

Ci vuole una piccola cipolla

Ci vogliono 2 spicchi d'aglio

Ci vuole sale fino

Ci vuole basilico fresco

Ci vuole un chilo e mezzo di melanzane

Ci vuole sale grosso

Ci vogliono 300 gr di caciocavallo o provola

Ci vogliono 150 gr di parmigiano reggiano grattugiato



Materiale :

Ci vuole uno scolapasta

Ci vuole una padella

Ci vuole un piatto che va in forno

Ci vuole una pentola

Nella pentola, fate soffriggere la cipolla e l'aglio con 4 cucchiaini d'olio di oliva. Versate la passata di pomodoro. Lasciate bollire e aggiungete il basilico e il sale. Spegnete il fuoco.

Tagliate le melanzane a fette di circa 1 centimetro di spessore.

Mettetele nello scolapasta con del sale grosso e lasciate riposare un'ora e mezza.

Quando le fette di melanzane sono scolate, fatele friggere nella padella con un po' d'olio finché saranno dorate.



Lasciatele asciugare su un foglio di carta assorbente.

Tagliate il caciocavallo (o la provola) a fettine.

Prendete il piatto da forno, versate un po' d'olio d'oliva con un po' di salsa già preparata.

Disponete un primo strato di melanzane.



Versate un po' di salsa sulle melanzane.

Poi, aggiungete un po' di parmigiano reggiano con le fettine di caciocavallo.

Fate un secondo strato di melanzane .

Aggiungete il sugo di pomodoro e all'ultimo strato,

dovete incorporare solo pomodoro e parmigiano.



Dopo, mettete la parmigiana di melanzane in forno a 200° per 40 minuti.
Servitela ben calda o anche fredda.

Buon appetito !!!