Pomì
O Così. O Pomì.

Parmigiana di Melanzane

Tempo di preparazione: 45 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Basilico: qualche ciuffo
- Cipolla: a piacere
- Farina: 500 gr
- Grana: 500 gr
- Melanzane: 10
- Mozzarella: 500 gr
- Olio EVO: q.b.

Preparazione

La **parmigiana di melanzane al forno** è una delle ricette italiane più popolari. Per prepararla tagliamo le melanzane a fette e friggiamole nell'olio (basta anche poco olio e va bene anche una padella), dopodiché le lasciamo asciugare dall'olio in eccesso su una carta assorbente. Prepariamo una classica salsa di pomodoro con la passata rustica Pomì, che ci servirà dopo. Tagliamo la mozzarella a dadi più o meno irregolari.

Ora componiamo la nostra parmigiana di melanzane.
In una teglia appoggiamo prima il pomodoro, poi le melanzane, pomodoro, mozzarella e grana, e così via finché non arriviamo al bordo della teglia. Cuocere al forno 20 minuti a 180°.

For this recipe we used:

Passata Rustica 700 gr