MELANZANE ALLA PARMIGIANA



Ingredienti Menù

400 g. Formaggio Bruschetta...Mia - 7020

450 g. Pomodorina - CA0K

qb Olio extravergine di oliva - EK5

qb Sale alle erbe - PG0

Ingredienti

150 g. farina 00

400 g. parmigiano reggiano

qb sale grosso

qb sale

50 g basilico fresco

1 kg melanzane lunghe

Chef: Monica Copetti

Procedimento

Per 6 persone

Ridurre le melanzane in fette, tagliandole per il lungo. Cospargerle di sale grosso, facendole perdere acqua per circa un'ora, quindi sciacquarle abbondantemente e asciugarle con carta assorbente.
Infarinare le fette e friggerle in olio fumante, trasferendole poi su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Stendere sul fondo di una pirofila uno strato di Pomodorina e poi di seguito uno strato di melanzane, altra Pomodorina, il formaggio *Bruschetta...Mia* e foglie di basilico; completare con un pizzico di sale alle erbe e una spolverata di parmigiano grattugiato. Ripetere la successione degli strati fino a esaurimento degli stessi, avendo cura di terminare con uno strato di Pomodorina sul quale distribuire cubetti di formaggio e abbondante parmigiano grattugiato.
Cuocere in forno a 180°C per circa mezz'ora. Sfornare e decorare con foglie di basilico fresco.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)