



## Melanzane alla parmigiana

### Ingredienti

3 melanzane globose  
2 cipolline tagliate sottilissime  
2 mozzarelle  
passata di pomodoro q.b.  
foglie di basilico a piacere  
parmigiano reggiano q.b.  
sale q.b.  
pepe q.b.  
olio e.v.o. q.b.

Le melanzane alla parmigiana sono un classico della cucina italiana. Io le cucino così: lavate bene le melanzane e tagliatele in strisce alte 1 cm. In uno scolapasta adagiate un primo strato di melanzane e copritelo di sale grosso. Continuate in questo modo fino all'esaurimento di tutte le melanzane. Lasciatele scolare per un'ora.

Nel frattempo, preparate una salsa di pomodori. Soffriggete leggermente le cipolle in una padella con dell'olio di oliva, aggiungete il pomodoro scacciato e le foglie di basilico. Aggiungete il sale e il pepe e lasciate cuocere per una decina di minuti. La salsa deve essere piuttosto liquida.

Sciacquate bene le melanzane e asciugatele. Friggetele nell'olio d'oliva e fatele scolare sulla carta da cucina. Affettate la mozzarella e mettetela da parte. Sul fondo di una teglia mettete qualche cucchiaio di salsa e iniziate a fare gli strati di melanzane, pomodoro e mozzarella. Cospargete lo strato con una generosa dose di parmigiano grattugiato. Continuate così fino ad esaurimento degli ingredienti.



Mettete la teglia in forno a 160°C. per 30 minuti. Successivamente, per grigliare il primo strato, accendete la griglia superiore

del forno per 5 minuti.