

PARMIGIANA DI MELANZANE



Preparazione : 20 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 1 ora(e) 30 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 1 kg di melanzane viola - 200 g di provola dolce o simile - 200 g Parmigiano - farina 00 - olio per friggere - 1 cipolla - 4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva - 1,5 kg di conserva di pomodoro - (circa 3 scatole) - 1 rametto di basilico fresco - sale

1. Inserire la bacinella trasparente, lavare le melanzane ed affettarle nella bacinella grande trasparente con disco di 4 mm in programma ROBOT. Posarle ad asciugare su un panno asciutto.
2. Affettare la provola nella bacinella media del robot con disco di 4 mm in programma ROBOT. Tagliarla a strisce di 2 cm. Riporla da parte.
3. Grattugiare il Parmigiano nella bacinella media con disco grattugia 2 mm in programma ROBOT, tenerlo da parte in una ciotola o nella stessa bacinella.
4. Infarinare le fette di melanzane e friggerle in una padella in abbondante olio sino a completa doratura. Posarle su carta assorbente per raccogliere l'unto in eccesso. In alternativa, per una versione light, grigliarle in una pentola antiaderente senza averle infarinate.
5. Nel contenitore di metallo tritare la cipolla (pelata e tagliata in quarti) con il programma ESPERTO, 20 secondi/velocità 13. Raccoglierla sul fondo, aggiungere l'olio extravergine, chiudere il coperchio senza tappo e soffriggere in programma ESPERTO 2 minuti/velocità 3/120°C. Aggiungere i pelati ed il basilico, salare e lanciare il programma ESPERTO per 30 minuti/velocità 3/120°C. Se troppo liquida ridurre con il

programma ESPERTO, velocità 0/110°C per qualche minuto.

6. Preriscaldare il forno a 180°C (term. 6). In una teglia da forno cominciare a cospargerla di sugo di pomodoro, spolverare di Parmigiano, fare uno strato di melanzane, fritte o grigliate. Aggiungere la provola a tocchetti e ricominciare sino a 2/3 differenti strati. Terminare sempre l'ultimo strato con il sugo di pomodoro cosperso di Parmigiano.

7. Cuocere in forno per 40 minuti. La superficie deve essere leggermente colorata. Mangiare sia calda che fredda.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016