Pomì
O Così. O Pomì.

Parmigiana di melanzane

Tempo di preparazione: 45 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Basilico: q.b.
- Melanzane: 300 gr
- Mozzarella: 100 gr
- Olio per friggere: q.b.
- Parmigiano Reggiano grattugiato: 60 gr
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

1. Tagliare le melanzane a rondelle e friggerle in olio fino a raggiungere la giusta doratura.
2. Nel frattempo cuociamo per 15 min la ***passata rustica*** a fuoco vivo con olio extravergine d'oliva, aglio, basilico, sale e pepe.
3. Tagliare la mozzarella a fette e grattugiare il parmigiano.
4. Assemblare la parmigiana in una teglia alternando a strati il pomodoro, melanzana, mozzarella e parmigiano.
5. Cuocere in forno per 15 min a 180 gradi.

For this recipe we used:

Passata Rustica 180 gr