La ricetta della parmigiana di patate e zucchine con passata di pomodoro Pomì



Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Passata di pomodoro Pomì: 700 gr
- 4 patate a buccia gialla di peso medio: 500 gr ca.
- 5 zucchine a buccia chiara: 250 gr ca.
- capperi dissalati: 10 gr
- acciughe del Mar Cantabrico sott'olio: 20 gr
- Parmigiano Reggiano: 50 gr
- un ciuffetto di prezzemolo fresco: q.b.
- olio extravergine di oliva: q.b.
- pepe: q.b.
- sale: q.b.

Preparazione

La parmigiana di patate e zucchine è una variante appetitosa del grande classico della cucina italiana: la parmigiana di melanzane, giocata sull'alternanza di consistenze e sapori. Al posto delle melanzane troviamo sottili strati di patate e zucchine, accompagnati dalla Passata di pomodoro Pomì, dal Parmigiano Reggiano e da un trito saporito di acciughe, capperi e prezzemolo.

Durante la cottura gli ingredienti si fondono lentamente: le patate diventano morbide, le zucchine mantengono la loro delicatezza e il pomodoro avvolge ogni strato, mentre in superficie si forma una leggera gratinatura dorata. Il risultato è una parmigiana profumata e avvolgente, da lasciare riposare prima di portarla in tavola per apprezzarne al meglio consistenza e sapori.

For this recipe we used:

Passata Classica 700 gr



Come preparare la parmigiana di patate e zucchine

La preparazione parte dalle verdure, che devono essere affettate molto sottilmente per ottenere strati uniformi e una consistenza piacevole dopo la cottura.

Preparare patate e zucchine

Lavare le patate e, aiutandosi con una mandolina, tagliarle a fettine molto sottili. Sciacquarle sotto l'acqua e sistemarle su un panno di cotone lasciandole asciugare per circa 10 minuti.

Lavare anche le zucchine e affettarle per lungo, sempre con la mandolina. Scaldare

in una padella un filo di olio extravergine di oliva e far insaporire le verdure per qualche minuto. Condirle leggermente con sale e pepe e trasferirle su un piatto.

Preparare il condimento con la Passata di pomodoro Pomì

Scolare i filetti di acciuga dall'olio e tritarli finemente insieme ai capperi, precedentemente dissalati, e alle foglie di prezzemolo fresco. Versare quindi la Passata di pomodoro Pomì in una ciotola e condirla con un filo di olio extravergine di oliva e poco sale. La consistenza uniforme della passata permette di distribuire facilmente il pomodoro tra uno strato e l'altro, accompagnando patate e zucchine e legando tra loro tutti gli ingredienti durante la cottura.

Comporre e cuocere la parmigiana

Distribuire sul fondo di una teglia un primo strato di Passata di pomodoro Pomì. Aggiungere quindi le verdure, una parte del trito di acciughe, capperi e prezzemolo e una spolverata di Parmigiano Reggiano. Continuare alternando gli ingredienti fino a esaurirli, distribuendoli in maniera uniforme.

Cuocere la parmigiana in forno preriscaldato a 180 °C per circa 45 minuti, o comunque fino a quando la superficie apparirà ben dorata. Una volta sfornata, lasciarla riposare per almeno mezz'ora prima di servirla tiepida. Questo passaggio permette agli strati di assestarsi e rende il taglio più compatto, mentre il riposo lascia emergere in modo più armonico il profumo del pomodoro, delle verdure e del Parmigiano.

Come ottenere una parmigiana morbida e ben gratinata

Per una buona riuscita è importante affettare patate e zucchine con uno spessore il più possibile uniforme. Le patate, in particolare, devono essere ben asciutte prima della cottura in padella. Anche il condimento richiede equilibrio: capperi, acciughe e Parmigiano Reggiano regalano già una spiccata sapidità, quindi è preferibile aggiungere il sale con moderazione.

La Passata di pomodoro Pomì va distribuita in ogni strato in modo uniforme: in forno avvolgerà le verdure, contribuendo a mantenere la parmigiana morbida all'interno mentre il parmigiano formerà in superficie una crosticina delicatamente dorata.

Infine, non bisogna avere fretta di servirla. Qualche minuto di riposo rende gli strati più compatti e permette di gustarla tiepida, quando la morbidezza delle patate, la freschezza delle zucchine e la nota intensa del condimento trovano il loro equilibrio.