Sformatino di melanzana alla parmigiana

Tempo di preparazione: 90 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Basilico: qb
- Melanzane grandi: 2
- Mozzarella: 1
- Olio EVO: qb
- Parmigiano: 50 gr
- Sale: qb
- Uovo: 1

Preparazione

Preparare la salsa di pomodoro nel Bimby: mettere la ***polpa fine Pomì*** nel boccale insieme a uno spicchio di aglio tagliato a metà e il sale, cuocere per 15 minuti a 100° velocità 1. Passati i 15 minuti, aggiungere le foglioline di basilico e l'olio a crudo, nel frattempo tagliare le melanzane a fette, metterle in una ciotola capiente con acqua e sale, lasciarle riposare almeno 15 minuti, in questo modo la melanzana rilascerà il suo gusto amaro. Trascorso questo tempo togliere le melanzane dall'acqua e asciugarle bene con uno strofinaccio da cucina. Friggere le fette di melanzane in olio di oliva e sistemarle su un piatto.

Prepariamo i nostri sformatini: potete utilizzare dei pirottini in alluminio o degli stampi da muffin in silicone. Mettere una parte di fetta di melanzana sul fondo del pirottino, ricavare delle strisce verticali dalle fette di melanzana e sistemarle sui bordi del pirottino facendole fuoriuscire un po' all'esterno. Bagnare l'interno con l'uovo sbattuto e mettere un cucchiaino di salsa di pomodoro, la mozzarella, un altro cucchiaino di salsa, l'uovo sbattuto e il parmigiano. Nel caso ci fosse ancora spazio, mettere dentro un altro strato composto da un pezzettino di melanzana, la salsa, la mozzarella e l'uovo sbattuto. Chiudere il pirottino con i lembi delle melanzane in eccesso e sigillare spennellando con l'uovo, cuocere in forno già caldo a 180° per 10-15 minuti. Attenzione: durante la cottura può capitare che dalle melanzane fuoriesca dell'olio, vi consiglio quindi di appoggiare i pirottini sopra una placca da forno. E' inoltre importante sfornarli solo quando saranno ben freddi. Potete servirli insieme al secondo, oppure ognuno in un proprio piatto come ho fatto io. Potete decorare mettendo due cucchiai di salsa di pomodoro, adagiarvi sopra lo sformatino, mettere un cucchiaino di salsa sopra e una leggera spolverata di parmigiano o mozzarella, una foglia di basilico e il piatto è servito.

For this recipe we used:

Polpa Fine 300 gr