

Parmigiana di melanzane



Tempo di preparazione: 45 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (9 persone)

- Passata Rustica 700g 700 gr
- **Ingredienti**
 - Basilico qualche ciuffo
 - Cipolla a piacere
 - Farina 500 gr
 - Grana 500 gr
 - Melanzane 10
 - Mozzarella 500 gr
 - Olio EVO q.b.

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

La **parmigiana di melanzane al forno** è una delle ricette italiane più popolari. Per prepararla tagliamo le melanzane a fette e friggiamole nell'olio (basta anche poco olio e va bene anche una padella), dopodiché le lasciamo asciugare dall'olio in eccesso su una carta assorbente. Prepariamo una classica salsa di pomodoro con la [passata rustica](#), che ci servirà dopo. Tagliamo la mozzarella a dadi più o meno irregolari.

Ora componiamo la nostra parmigiana di melanzane.

In una teglia appoggiamo prima il pomodoro, poi le melanzane, pomodoro, mozzarella e grana, e così via finché non arriviamo al bordo della teglia. Cuocere al forno 20 minuti a 180°.