

# LE RICETTE DI AMALIA

## PARMIGIANA DI MELANZANE

Ingredienti per 4 persone



- 5-6 Melanzane Viola
- 1 Kg. Pomodorini freschi
- Basilico Fresco q.b.
- Parmigiano q.b.
- Mozzarella q.b.
- Olio Extravergine q.b
- Sale q.b.
- Farina 00
- Olio di Arachidi per friggere



### Preparazione:

- 1- Preparate un sughetto semplice con i pomodorini freschi, basilico, olio e sale tutto a crudo in una pentola. Aggiungete ½ bicchiere d'acqua, fate cuocere per 10 minuti poi frullate tutto
- 2- Nel frattempo pelate le melanzane e tagliatele a fettine di ½ cm circa
- 3- Infarinatele, friggetele nell'olio di arachidi e adagiatele su un vassoio con carta assorbente
- 4- Preparate una teglia da forno ed iniziate gli strati ripetuti nell'ordine sugo, melanzane, parmigiano e mozzarella
- 5- Infornate per 30 minuti a 180° e fate riposare 15 minuti prima di servire.

