

## PARMIGIANA DI MELANZANE

Tagliare le melanzane a strisce dello spessore di circa 1 cm.

Stenderle in una capiente ciotola salando ogni strato.

Dopo un'ora circa, dopo averle sciacquate stenderle su un panno pulito o carta da cucina con un peso sopra per eliminare acqua e liquido di vegetazione.

A questo punto ci sono due possibilità:

- 1) Friggerle in olio di semi ed eliminare il più possibile l'olio con carta da cucina.
- 2) Ungere leggermente una teglia (meglio con carta da forno) e passarle in forno per 20 minuti circa.

A questo punto preparare la salsa con polpa di pomodoro e una spicchio d'aglio cercando di ottenerla più consistente possibile e unire del basilico tritato.

Ora ungere una pirofila, stendere uno strato di melanzane, ricoprirle con un leggero strato di salsa e una spolverata di parmigiano.

Tagliare la mozzarella a fettine sottili e disporle sulla salsa lasciando un po' di spazio tra una e l'altra. Procedere con gli strati fino all'esaurimento degli ingredienti.

L'ultimo strato deve essere di salsa. Spolverare di parmigiano e passare in forno a 200° gradi per circa 35/40 minuti.

IMPORTANTE: E' opportuno lasciare la mozzarella utilizzata in frigorifero per circa 24 ore affinché si asciughi e non rilasci liquido una volta tagliata.

P.S. Riguardo ai 2 metodi di cottura si fa presente che il secondo a differenza del primo (tradizionale) renderà il piatto un po' più leggero.