



La parmigiana di melanzane alla campana

(Parmigiana e' mullgnane)

Categoria primo piatto, contorno, tipico della regione Campania

Pax 6

Reparti

Metodi di cottura forno statico

Mise en place coltellino, pelapatate, trinciante, coltella a sega, tagliere, pirofila, scolapasta, bacinella, spatola, cucchiaino, vassoio

Ingredienti

Melanzane lunghe kg 1

Farina q b

Sale fine una presa

Salsa di pomodoro g 800

Parmigiano g 100

Mozzarella g 250

Basilico 5 foglie

Olio di semi per friggere



Procedimento

Fase di preparazione

Preparare la salsa di pomodoro come da ricetta tipica. Per le melanzane lavarle, zebrarle e tagliarle in lunghezza a fette di 4-5 mm. Sistemarle a strati salati nello scolapasta, per un'ora circa affinché perdano il gusto amaro. Passarle nella farina e friggerle, farle asciugare su carta assorbente. Tagliare a dadini la mozzarella ben sgocciolata, lavare, asciugare e tagliare a julienne il basilico.

Fase di assemblaggio e cottura

Pennellare di burro la pirofila capiente per sei porzioni, coprire il fondo appena di salsa di pomodoro, stendere le melanzane, versare la salsa, la mozzarella, il basilico e il parmigiano, continuare così a strati almeno per quattro giri, alla fine, terminare con la salsa di pomodoro, il basilico, la mozzarella, il parmigiano e il burro fuso. Cuocere in forno a 180 °C per circa trenta minuti.



Qualcosa in più

[Da Wikipedia, l'enciclopedia libera](#)

La parmigiana di melanzane (o anche, nel centro-nord Italia, melanzane alla parmigiana o in parmigiana) è una ricetta originaria della [Campania](#), nelle sue diverse varianti è storicamente presente in tutto il Sud Italia e particolarmente in [Molise](#) e in [Sicilia](#), regione che l'ha inserita tra i propri [prodotti agroalimentari tradizionali](#). Il notevole successo della pietanza è testimoniato dalla sua attuale diffusione su tutto il territorio nazionale. La *parmigiana di melanzane*, da non confondere mai con le *melanzane alla parmigiana*, ricetta molto più semplice e sicuramente più recente, è piatto tipico anche della [Calabria](#) ove viene preparata con ingredienti molto più ricchi di quanto non avvenga in Campania ed in Sicilia (con ripieno di salame, [provola](#), uovo sodo, [parmigiano](#), oltre che salsa di pomodoro). Come altre ricette originarie del mezzogiorno italiano ed in conseguenza delle massicce emigrazioni popolari da quelle terre, la pietanza è oggi diffusa in tutto il mondo e viene annoverata tra le ricette tradizionali, sia in alcune zone degli Stati Uniti e Canada che dell'Australia.