

# Parmigiana di melanzane

<https://www.lacucinaimperfetta.com/parmigiana-di-melanzane/>



Preparazione: **2 h**



Cottura: **45 min**



Tempo totale\*: **2 h 45 min**



Difficoltà: **media**

**\*NOTE:** + 1 ora e mezzo di riposo delle melanzane.

Oggi ci salutiamo con una ricetta della mia terra, o meglio, con la versione salentina di un piatto straordinario realizzato in tanti modi diversi in diverse regioni d'Italia: la parmigiana di melanzane.

Anche se non siamo ancora nel periodo delle melanzane, qualche giorno fa ne ho trovate di buone dal fruttivendolo e, dovendo andare a pranzo in casa di amici per un pic nic in giardino, ho deciso di mettermi al lavoro. Sinceramente non mi capita di prepararla spesso, almeno non in questa versione così ricca e impegnativa, ma ho fatto un'eccezione grazie anche all'aiuto di mio marito. Se posso darvi un consiglio preparate la frittura delle melanzane e delle polpettine il giorno prima (potete tranquillamente conservarle in frigo), in questo modo vi affaticherete molto meno e il gusto della parmigiana non ne risentirà assolutamente.

## Ricetta Parmigiana di melanzane

### Ingredienti per 8-10 persone

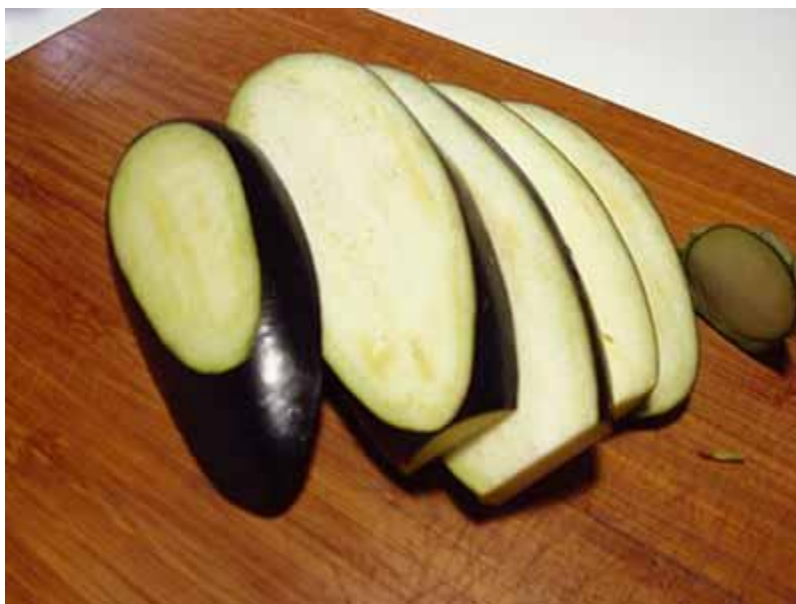
- 2 kg di melanzane

- sale grosso
- 1200 ml. di passata di pomodoro
- basilico fresco
- 1 cipolla
- sale fino
- olio d'oliva
- 3 uova sode
- 100 gr. di mortadella
- 300 gr. di mozzarella
- 150 gr. di parmigiano reggiano
- 150 gr. di carne macinata
- 30 gr. di mollica di un panino raffermo
- latte
- olio per friggere (io olio d'oliva)

## Come fare la Parmigiana di melanzane

### Procedimento

Lavate le melanzane e affettatele ad uno spessore di circa 1 cm.



Disponete le melanzane a strati in uno scolapasta cospargendo ogni strato di sale grosso.



Coprite le melanzane con un piatto roverso, ponete sopra un peso (va bene una pentola piena d'acqua) e lasciatele sotto pressione per circa un ora e trenta minuti in modo che rilascino il liquido amarognolo che le caratterizza.



Nel frattempo preparate il sugo mettendo a cuocere la passata semplicemente con dell'olio e.v.o., del sale e 1 cipolla sbucciata intera. Verso fine cottura aggiungete qualche foglia di basilico.



Preparate ora le polpettine mettendo in una coppa la carne macinata.



In un'altra coppa mettete la mollica spezzettata e bagnatela con il latte.





Unite circa 20 gr. di parmigiano grattugiato.



Fate delle polpettine di uguale dimensione.



Friggete le polpettine...



e fatele asciugare su della carta assorbente.



Ecco dopo 1 ora e 1/2 il liquido rilasciato dalle melanzane.



Sciacquate le melanzane sotto l'acqua corrente.





Asciugate le melanzane con un panno da cucina e infarinatele.



Friggete anche le melanzane...



e fate asciugare anche queste su della carta assorbente.



Preparate ora tutti gli ingredienti sul tavolo in modo da non scordarne nessuno.



Prendete una pirofila da forno in vetro o in ceramica e ponete qualche cucchiata di sugo sul fondo.



Adagiatevi sopra uno strato di melanzane...



e ricoprite con altro sugo.



Cospargete il sugo con del parmigiano grattugiato e disponete tutta la mozzarella tagliata a fette.



Ricoprite con altre melanzane...



e altro sugo. Cospargete ancora con del parmigiano (io lo avevo scordato e l'ho messo dopo).



Create uno strato di uova sode tagliate a fette e polpettine.



Io ho messo il parmigiano ora ma è più corretto metterlo sul sugo.



Ricoprite con un altro strato di melanzane, sugo e parmigiano e ricoprite il tutto con la mortadella.



Completate con le ultime melanzane.



Ricoprite le melanzane con altro sugo...



e abbondante parmigiano.





Cuocete in forno preriscaldato a 200° per circa 45'. Togliete la parmigiana di melanzane dal forno e fatela riposare per una trentina di minuti prima di servirla e gustarla!

[Giuliana Manca](#)

---

Copyright © 2019 - Giuliana Manca riproduzione riservata - P.IVA 03953390758