

PARMIGIANA DI MELANZANE

3–4 melanzane
700 ml passata di pomodoro
300 g mozzarella
80 g Parmigiano
2–3 uova
Farina q.b.
Basilico
Olio per friggere
Sale

PREPARAZIONE

1. Melanzane

Tagliare a fette (5 mm)
Salare e riposare 20–30 min
Tamponare

Metodo Villa Angelina:

Infarinare
Passare nelle uova
Friggere fino a doratura

2. Salsa

Pomodoro + basilico + olio
Cottura lenta 20 min

3. Assemblaggio

Strati:

1. Salsa
2. Melanzane
3. Mozzarella
4. Parmigiano

Ripetere 3–4 volte

4. Cottura

180°C
30–40 min

