

Parmigiana di melanzane



FACILEeBUONO

1 grossa melanzana
400 grammi di pomodori
un mazzetto di basilico
uno spicchio di aglio
un cucchiaino di olio d'oliva
parmigiano grattugiato
sale

Ecco come fare



Laviamo la melanzana, asciughiamola e tagliamo a fette nel senso della lunghezza e dello spessore di 1 cm.

Cospargiamo le fette di sale e lasciamole riposare per una mezz'ora.

Asciughiamo l'acqua che hanno lasciato tamponandole con carta da cucina.

In una bacinella mettiamo i pomodori sbucciati e tritati, l'aglio e basilico tritati e amalgamiamo.

In una pirofila mettiamo l'olio e ricopriamo il fondo con uno strato del sughetto preparato, uno strato di melanzane, uno strato di sughetto e così via.

Termineremo con uno strato di parmigiano.

Preriscaldiamo il forno e cuociamo a 200° per 50 minuti coperto con carta stagnola.

Questa parmigiana di melanzane a fette con pomodoro, direttamente in forno senza friggerle. Una specialità sarda.