

Parmigiana di melanzane

Ingredienti

Per 4 persone

- 600g di melanzane
- farina bianca
- 2 uova
- salsa di pomodoro
- 100g di mozzarella
- 100g di formaggio parmigiano grattugiato
- 50g di salsiccia (fresca)
- olio extravergine d'oliva e sale



Preparazione: pulire le melanzane, lasciarle scolare, poi affettarle molto sottilmente, passare le fette nella farina e nell'uovo e friggerle in olio.

Sul fondo di una teglia da forno stendere un sottile strato di salsa di pomodoro, quindi disporre uno strato di melanzane; coprire con mozzarella e salsiccia sbriciolate, irrorare di salsa, parmigiano e disporre un altro strato di melanzane, continuare fino ad esaurimento degli ingredienti, terminando con uno strato di melanzane. Coprire di salsa e parmigiano e cuocere in forno caldo fino a che lo strato superiore diventerà dorato.