Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

PARMIGIANA DI MELANZANE LIGHT CON FORMAGGIO A FETTE

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Grattugiato 30 Mesi

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 200 gr Formaggio a Fette con Parmigiano Reggiano
- 5 melanzane
- 100 gr di Parmigiano Reggiano 30 Mesi Grattugiato
- q.b. olio EVO
- 1 lt passata di pomodoro
- 1 spicchio aglio
- 80 gr pecorino grattugiato
- q.b. basilico
- ½ cipolla rossa

DESCRIZIONE

Tagliare la cipolla e far soffriggere in un padella con olio EVO e aglio.
Aggiungere la passata di pomodoro, basilico e sale, quindi lasciar cuocere il sugo a fuoco lento fino a farlo diventare piuttosto denso.
Tagliare le melanzane a fette dello spessore di circa 1 cm.
Scaldare la piastra antiaderente e grigliate le melanzane per circa 10 minuti.
Prendere una pirofila antiaderente e ungere il fondo con dell'olio EVO.
Cospargere il fondo con qualche cucchiaio di sugo, quindi disporre uno strato di melanzane.
Coprire uniformemente le melanzane con la salsa di pomodoro e cospargere con Parmigiano Reggiano e Pecorino grattugiati.
Aggiungere uno strato di Formaggio a Fette.
Composto così il primo strato, ripetere in base alla capienza della pirofila utilizzata.
L'ultimo strato deve prevedere solo pomodoro e Parmigiano Reggiano Grattugiato e olio EVO.
Infornare e cuocere a 180° per circa un'ora, assicurandosi che si formi una crosticina dorata.
Aggiungere, infine, una spolverata di Parmigiano Reggiano Grattugiato, basilico e un filo di olio EVO.