



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 ungerne il fondo con dell'olio EVO.

Cospargere il fondo con qualche cucchiaino 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.