



Le melanzane così piacciono proprio a tutti

Tempo di preparazione



Tempo totale



700 g **melanzane in fettine da 1 cm**

0.5 dl **olio di oliva o di colza**

1/2 C **sale**

1 kg **pomodori pelati e tagliati a piccoli pezzi**

1 C **olio d'oliva o di colza**

2 C **passata di pomodoro**

2 **spicchi d'aglio tagliati sottili**

4 rametti **basilico tagliato grossolanamente**

sale, pepe

300 g **mozzarella a fettine sottili**

4 rametti **basilico tagliato grossolanamente**

80 g **sbrinz**

20 g **sbrinz**

- 1 forma per gratin da 1,5 litri imburata



Versare i pomodori nell'olio caldo, aggiungere la passata di pomodoro, l'aglio e il basilico, condire. Cuocere coperto per metà per 20–30 minuti fino a ottenere un sugo denso



Salare le melanzane. Friggere a porzioni fino a doratura in olio bollente per circa 3 minuti su ogni lato, togliere dal fuoco, lasciar sgocciolare su un foglio di carta da cucina.



Coprire il fondo della teglia con un terzo delle melanzane, distribuire sopra di esse un terzo della mozzarella, del basilico, dello sbrinz e coprire con un terzo della salsa di pomodoro. Ripetere la procedura altre due volte coprendo poi il tutto con la salsa di pomodoro.

Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato a 180 °C per circa 40 minuti. Dieci minuti prima della fine della cottura, cospargere nuovamente con sbrinz, terminare la cottura.

La parmigiana può essere gustata anche tiepida o addirittura fredda.