

Parmigiana di melanzane con coulis di pomodoro



Ingredienti per 10 persone

• Olio di semi di arachide per friggere	l	2,5
• Melanzane	kg	1
• Salsa di pomodori freschi	g	750
• Mozzarella a cubetti	g	750
• Coulis di pomodori crudi	g	250
• Formaggio parmigiano grattugiato	g	150
• Farina 00	g	100
• Crema di basilico	g	12
• Basilico	g	10

Per la crema di basilico (per 300 g)

• Basilico	g	200
• Olio di oliva extravergine	ml	100

PROCEDIMENTO

Per la crema di basilico

1. Sfogliare il basilico.
2. Mettere nel contenitore del pacojet con l'olio e surgelare.
3. Mantecare con pacojet e ripetere l'operazione per altre due volte.

Per la parmigiana di melanzane

1. Tagliare le melanzane a fette dello spessore di 4 mm.
2. Friggere le fette di melanzana leggermente infarinate nell'olio caldo.
3. Disporre in una pirofila monoporzione le melanzane a strati, alternandole con salsa di pomodoro, mozzarella, basilico e parmigiano.
4. Cuocere in forno a 170 °C per circa 20 minuti.
5. Sformare e servire con coulis di pomodoro e crema di basilico.