



9

### [ANTIPASTI]

#### *Parmigianella*

#### LA LISTA DELLA SPESA

- DIFFICOLTA': facile
- TEMPI DI PREPARAZIONE: 30 minuti
- DAL MERCATO  
3 melanzane larghe, 300 gr di provola, 1 aglio, sale, pepe, 15 foglie di basilico, formaggio grattugiato, pesto di basilico.
- DALLA PUTECA  
Pomodori pelati San Marzano dop  
olio extravergine di Sorrento dop
- I CONSIGLI DI ROSSOPOMODORO  
Il pomodoro San Marzano si presta particolarmente alla preparazione dei pelati, presenta una buccia consistente che permette una facile pelabilità anche in fase di maturazione avanzata; infatti il pomodoro è caratterizzato, quando maturo, dal caratteristico colore rosso dato dal carotene e licopene, ricchi di vitamina A.

## *Parmigianella*

### PREPARAZIONE

Tagliare le melanzane a fette alte un dito e ricavarne 24. Cuocerle alla griglia e tenerle da parte condite con un filo di olio e sale. Preparare una salsetta di pomodori: soffriggendo l'aglio con l'olio restante, aggiungendo i pomodori tagliati a metà portando a cottura aggiustando di sale, profumare con 5 foglie di basilico. Frullare brevemente il sugo e passare alla chinois (colino fino). Montare ora le "Parmigianelle": fare uno strato di salsa di pomodori su di una placca da forno, disporvi sei fette di melanzane distanziandole, poggiare su ognuna una fetta di provola sottile un pò di basilico, formaggio grattugiato e un pò di salsa. Ripetere l'operazione per tre volte, ottenendo così sei torrette di melanzane. Nappatele con la rimanente salsa e gratinate al forno. Disporle nei piatti guarnendole con il pesto, una foglia di basilico e formaggio grattugiato.