



Véritable parmigiana

Niveau de difficulté : moyen

Temps de réalisation : 60 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 400 g de Mozzarella sèche Cucina Galbani
- 60 g de Parmigiano Reggiano D.O.P Galbani
- 800 g de pulpe de tomates
- 500 ml d'huile de tournesol (ou autre huile à friture)
- 100 g de farine pour la panure
- 4 aubergines
- 3 gousses d'ail
- 30 ml d'huile d'olive
- 1 botte de basilic
- 10 g de gros sel
- Sel & poivre

1. Éplucher les aubergines et couper des tranches de 1/2 cm. Saler avec le gros sel et faire dégorger une nuit au frigo.
2. Une fois égorgées, rincer les aubergines et les sécher dans un torchon.
3. Faire chauffer l'huile de tournesol dans une grande casserole.
4. Fariner les aubergines une à la fois et frire des deux côtés dans l'huile.
5. Sortir les aubergines et les déposer sur des torchons pour éliminer l'excès d'huile.
6. Recouvrir le fond d'une casserole de sauce tomate et de quelques feuilles de basilic.

7. Disposer une couche de tranches d'aubergines, parsemer de Parmigiano Reggiano, puis de tranches de Mozzarella Cucina Galbani.
8. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients mais en terminant par de la sauce tomate, du parmesan et de la mozzarella.
9. Placer la casserole avec le couvercle au four à 180°C pendant 30 min. Enlever le couvercle puis cuire 10 min de plus.