



100 | DI QUESTI PIATTI



PARMIGIANA DI MELANZANE CON MORTADELLA BOLOGNA IGP

Regione: Abruzzo

Tipologia: Antipasto

Difficoltà: Facile

Tempo: Circa 2 ore

Ingredienti: Melanzane, Mortadella Bologna IGP, Mozzarella di Bufala, Passata di pomodoro

Ricetta realizzata da: Niki Di Landa

Ingredienti (per 4 persone)

- Mortadella Bologna IGP, 50 gr
- Mozzarella di bufala per pizza, 125 gr
- Passata di pomodoro, 500 gr
- basilico secco in foglie, 5 gr
- Melanzane 500 gr
- Olio extra vergine d'oliva, 10 ml
- Sale e pepe, 5 gr



Procedimento



Preparare le melanzane: tagliarle per il lungo e cospargerle con un po' di sale.

Lasciarle 20 minuti per far perdere il liquido. Asciugarle bene e grigliarle su una padella ben calda. Mettere da parte.

Preparare il sugo di pomodoro: versare la passata con un filo di olio in un pentolino e lasciar cuocere a fiamma bassa per almeno 20-25 minuti. Aggiungere sale e pepe e le foglie di basilico secco. Mescolare e mettere da parte.

In una pirofila versare un cucchiaio di passate sul fondo e stendere uno strato di melanzane grigliate, aggiungere la mortadella tagliata a listarelle e le fette di mozzarella in precedenza preparate. Procedere con strato



100 | DI QUESTI PIATTI

di pomodoro, melanzana e mortadella con mozzarella fino a terminare gli ingredienti. Cuocere in forno per 25 minuti finché la mozzarella non avrà formato una crosticina dorata.

Aspettare un paio di ore prima di servirla, meglio ancora prepararla il giorno prima.