

Melanzane alla Parmigiana



4 melanzane
uova
farina
acqua
pelato grande
mozzarella o scamorza a piacere
prosciutto a piacere
parmigiano

Preparare un sughetto semplice con cipolla con MC, se si vuole rendere più saporito metterci giusto un pugno di carne e basilico. Tagliare le melanzane mezzo centimetro e passarle nella pastella di 4 uova farina e acqua, deve risultare cremosa ma non troppo. Friggere le melanzane con MC facendo riscaldare un po' l'olio sempre col coperchio. Comporre: mettere sul fondo della pentola un pò di sugo, poi fare lo strato di melanzane, sugo, prosciutto mozzarella e parmigiano, altre melanzane, sugo...fino ad esaurimento ingredienti, finire con melanzane e sugo. Cuocere un pò a fiamma alta e poi abbassare e cuocere per 45 minuti...ogni 7 minuti circa asciuga il coperchio con un panno !!

Ricetta di Luana Pierri