



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002600 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 08 Nov 2018 alle ore 11:28**

**da MAGDALENA MARIA BUCZYNSKA**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Parmigiana alla Genovese

La parmigiana alla Genovese, un classico della cucina napoletana che sposa un altro classico.

Tempo di preparazione: 30 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Per il sugo alla Genovese:

1 kg di carne (girello e scamone)  
1,5 kg di cipolla ramata di Montoro  
n. 1 carota  
n. 1 costa di sedano  
n. 4 pomodorini del piennolo  
150 ml vino bianco  
150 g di strutto  
n. 2 foglie di alloro  
n. 1 peperoncino  
n. 4 grani di pepe di Giamaica  
n. 1 stecca di cannella  
n. 2 chiodi di garofano  
sale q.b.

Per la parmigiana:

n. 2 melanzane lunghe  
150 g mozzarella affumicata  
30 g di pecorino

Pastella:

200 ml di latte  
Un pizzico di sale  
n. 1 uovo  
180 g di farina

### Preparazione

Amalgamare in una ciotola tutti gli ingredienti con la frusta.

Lasciare riposare per circa 20 minuti.

Tagliare le melanzane a fette lunghe, non più grandi di 5 mm di spessore.

Immergerle nella pastella e friggerle singolarmente in abbondante olio.

Comporre a strati la parmigiana, alternando melanzane, Genovese e mozzarella affumicata tagliata a cubetti, spolverare di pecorino ed infornare a 180° per 15 minuti.