



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003509 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 26 Giu 2021 alle ore 08:36

da ANGELA D'ESPOSITO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La Parmingelina©

La Parmigiana di Melanzane è un classico della cucina partenopea.

Questa ricetta è la mia versione rivisitata ed adattata per condire una pizza.

Realizzata insieme al pizzaiolo Andi Iannaccone per la serata della prima tappa del chefangelinaintour "VENGO DA TE" del 21/06/21 c/o il "Tempio della Pizza", Contrada AV e la Masterclass su Impasti Alternativi e Topping Estivi.

La base è un impasto classico con farina tipo 0 "Reginella Oro d'Irpinia" del Molino Scoppetiuolo.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 1 persone

250 g Pomodoro pelato san marzano

5 Basilico (foglie)

Q.b. Sale e Pepe

Q.b. Olio evo

40 ml Panna fresca liquida

20 g Parmigiano Reggiano 36 mesi (Parmigiano Reggiano)

2 Melanzane viola striate

5 Mozzarelline

Strumenti di cottura

Forno a legna

Preparazione

Preparare una salsa di pomodoro al basilico.

Tagliare le melanzane in due nel senso della lunghezza, cospargere di sale.

Dopo 20 minuti, lavare, asciugare con carta assorbente, incidere la polpa con tagli trasversali facendo attenzione a non bucare la buccia.

Cospargere di olio EVO.

Cuocere 30 minuti nel forno a legna o nel forno classico.

Raffreddare. Prelevare la polpa con un cucchiaio, raccogliere nel bicchiere del mixer ad immersione o nel frullatore, aggiustare di sale, aggiungere qualche foglia di basilico e mixare fino ad ottenere una crema omogenea. Se il composto risultasse ancora un po' liquido, far cuocere qualche minuto in una padella antiaderente.

Con le bucce di melanzane, tagliare delle striscioline e friggere in olio bollente.

Stendere il panetto e condire con la salsa pomodoro. In uscita creare una spirale con la crema al parmigiano, formare delle quenelles con due cucchiaini, aggiungere le mozzarelline, decorare con le bucce di melanzane fritte e qualche fogliolina di basilico fresco

Per la crema di parmigiano: riscaldare la panna evitando l'ebollizione. Spegnerne la fiamma ed aggiungere il parmigiano grattugiato mescolando con una frusta. Aggiustare di sale ed aggiungere pepe del mulino a piacere.

La ricetta ha partecipato a:

1a Tappa del chefangelinaintour "VENGO DA TE" c/o ristorante pizzeria "IL TEMPIO DELLA PIZZA" a Contrada AV Masterclass su IMPASTI ALTERNATIVI e TOPPING ESTIVI, docente Andi Iannaccone e Chef Angela D'Esposito