



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.