



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002017 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 13 Apr 2018 alle ore 08:39**

**da LUIGI AMMIREVOLE**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

## Parmigiana croccante

Una ricetta decisamente accattivante in cui si ritrovano diverse consistenze per dare un tocco innovativo alla classica parmigiana.

Tempo di preparazione: 15 minuti

### Ingredienti per 1 persone

100 g passata di pomodoro  
olio evo q.b.  
n. 3 fettine di melanzana  
50 g Parmigiano reggiano grattugiato  
50 g ricotta al pomodoro  
basilico  
50 g mozzarella

Per la cialdina:

100 g passata di pomodoro  
20 g amido di mais  
10 g xantana  
olio per frittura q.b.

### Strumenti di cottura

Forno

### Preparazione

Per la cialdina: unire la passata con amido e xantana, stendere sulla carta forno e infornare a 100° per 5 minuti.

Ricotta al pomodoro: unire la passata di pomodoro alla ricotta e incorporare con una frusta.

Friggere le melanzane con olio e sale.

Impiattamento: prendere una teglia con carta da forno e poggiare il coppapasta. Sul fondo mettere il parmigiano grattugiato, la ricotta, la mozzarella, il basilico e una cialdina di pomodoro. Inserire le fettine di melanzane e ripetere gli strati un'altra volta.

Infornare per 5 minuti a 150°.

Sul fondo del piatto mettere della passata di pomodoro precedentemente cotta con olio evo, aglio e basilico, e poggiarvi sopra la parmigiana.

### Vino consigliato

Aglianico o Piediroso