



Ricetta N. RE000116

Registrata in data 12 Gen 2015 alle ore 09:10

da LA LANTERNA RISTORANTE

Parmigiana di baccalà de "La Lanterna"

Il baccalà comunque venga cucinato rappresenta una leccornia che non ha ceto di riferimento.

Una variante della classica parmigiana, baccalà e melanzane: due sapori decisi che si uniscono in un connubio perfetto.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

2 melanzane viola
4 filetti di baccalà da 250 g l' uno
300 g di provola affumicata di Agerola tagliata a fette
200 g di sugo alla puttanesca
Parmigiano reggiano stagionato 36 mesi
sale qb
farina qb
4 tegamini di rame

Per il sugo

150 g di pomodorini di Corbara dop
Mezzo cucchiaino da caffè di capperi
Una manciata di olive di Gaeta denocciolate
1 spicchio d' aglio
olio evo qb
prezzemolo qb

Preparazione

Tagliare le melanzane a fette di circa mezzo cm di spessore, infarinare e friggerle in abbondante olio.
Soffriggere nell' olio l' aglio, le olive e i capperi, aggiungere i pomodorini e il prezzemolo, salare e lasciare cuocere.
Nei tegamini disporre le fette di melanzane sul fondo, alternare con il baccalà e la provola, coprire con le melanzane e concludere con il sugo e una spolverata di parmigiano grattugiato.
Infornare a 170 gradi e cuocere per 25 minuti.

Vino consigliato

Un bianco