



Ricetta N. RE002716 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 18 Gen 2019 alle ore 09:35

da EDUARDO CANALE

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Parmigiana di Ettore a Santa Lucia

Piatto di tradizione. Composto da strati di melanzane fritte (senza buccia); alternati da fior di latte, basilico e ragù napoletano. Cotta in forno a legna. Conserviamo i profumi di una volta, qui al ristorante da Ettore, unica sede.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone

n. 3 melanzane medie del tipo lungo

1/l olio per friggere

foglie di basilico q.b.

100 g di grana padano

300 g di salsa Ragù napoletano (come da nostra ricetta certificata su MySocialRecipe)

150 g di fior di latte tagliato a pezzi sottili.

Prodotti utilizzati

Pelati freschi Solania, fior di latte, grana padano

Strumenti di cottura

Padella, schiumarola, tegame o pirofila per infornare

Preparazione

Sbucciare ed affettare le melanzane. Lasciarle in acqua e sale per pochi minuti. Sciacquarle, asciugarle e friggerle. Preparare il tegame con un po' di salsa di ragù sul fondo e porre gli strati di melanzane a coprire il fondo. Posizionare un po' di basilico e fiordi latte e fare un altro strato di melanzane. Mettere altra salsa e continuare con poche melanzane, basilico e formaggio. Fare l'ultimo strato superiore spalmato con un po' di salsa di ragù (Poco!) Porre pezzi di fior di latte, basilico e abbondante formaggio. Infornare. Doratura a piacere. Chi 'a vò cotta e chi 'a vò crur.

Vino consigliato

Aglianico Santa Costa