



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002760 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 04 Feb 2019 alle ore 16:37**

**da ANTONIO SORRENTINO**

**Livello di difficoltà: Facile**

**Piatto tipico della regione: Campania**

**Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato**

## **Parmigiana di melanzane al ragù con tocchetti di cioccolato fondente**

Un piatto simbolo della cucina partenopea con pomodoro san marzano, melanzana viola napoletana, basilico e mozzarella e formaggio. Con una piccola variante della nonna con tocchetti di cioccolato fondente; lasciatevi tentare da una piccola variazione che vi sorprenderà. La scelta delle melanzane è un vero e proprio rito. Ne esistono di ogni tipo, ma quelle perfette per questa ricetta sono le lunghe napoletane viola scuro e lucido e, al tatto, devono risultare sode, né troppo dure né troppo molli. Per quanto riguarda le varianti: c'è chi le melanzane le infarina o le passa nelle uova, oppure fa entrambe le cose.

Tempo di preparazione: 2 ore

### **Ingredienti per 6 persone**

1,5 kg Melanzane lunghe napoletane  
1,4 lt Ragù napoletano  
500 g Fior di latte  
150 g Grana padano  
Cioccolato fondente q.b.  
Olio extravergine d' oliva q.b.  
Pepe q.b.  
Basilico q.b.  
Sale  
Olio di semi di girasole per friggere q.b.  
Sale grosso per spurgare le melanzane

### **Prodotti utilizzati**

Melanzane lunghe viole napoletana, passata pomodoro Solania, carne Like Italy

### **Strumenti di cottura**

pentola di terracotta

### **Preparazione**

Cominciare lavando e asciugando le melanzane. Poi con un coltello eliminare il picciolo e affettare per il senso della lunghezza con l'aiuto di una mandolina, in alternativa con il coltello, per ottenere delle fette spesse 4-5 mm. Man mano disporre le fette all'interno di uno scolapasta e cospargere con un po' di sale grosso; continuare così fino ad ultimare il tutto. Sulla sommità delle melanzane sistemare un piatto con un peso, così le melanzane potranno spurgare dell'acqua di vegetazione che è amarognola ed è nemica del fritto. Lasciare così per almeno 1 ora. Nel frattempo affettare e tagliare a dadini il fior di latte. Mettere a colare. Mettere a scaldare abbondante olio di semi e intanto sciacquare la porzione di melanzane fritte e asciugarla con carta assorbente: procedere sempre un po' alla volta così non scuriranno. Nell'olio bollente a 170° immergere poche fette alla volta e dopo 2-3 minuti di cottura scolare su carta assorbente; procedere così con tutte le altre. A questo punto dovreste avere tutto quello che vi occorre, quindi passare alla composizione. Sporcare con un po' di sugo una pirofila da 20x30cm, poi formate il primo strato disponendo le fette di melanzane in orizzontale. E formare uno strato di ragù poi spolverizzare con il grana, cubetti di fior di latte distribuendoli uniformemente e alcuni pezzetti di cioccolato. Ripetere lo stesso procedimento stavolta sistemando le melanzane in senso contrario; continuare in questo modo a formare gli strati invertendo ogni volta il senso delle melanzane. Tra uno

strato e l'altro, ricordare di pigiare delicatamente con i palmi delle mani così da compattarli. Sull'ultimo strato versare la restante parte del ragù, i cubetti di fior di latte ed il parmigiano e alcuni pezzetti di cioccolato. Infornare la parmigiana di melanzane in forno caldo a 200° per 40 minuti. Una volta pronta deve riposare almeno una mezzora.

**Vino consigliato**

Aglianico Igt Masseria Frattasi