

PARMIGIANA DI MELANZANE IN PADELLA

*Ricetta parmigiana di melanzane in padella con sugo e mozzarella, un secondo piatto delizioso e veloce da preparare, **senza forno**.*

*Potete servire la **parmigiana di melanzane in padella** sia calda, appena cotta, sia tiepida oppure prepararla con largo anticipo e riscaldarla al momento di servirla. Vi leccerete i baffi, è davvero gustosissima.*



Ingredienti per 2-4 persone

(se come contorno o secondo piatto unico)

*1 melanzana grande (400 g circa)
300 ml di passata di pomodoro
30 g di parmigiano grattugiato (o più se preferite)
150 g di mozzarella fior di latte
basilico fresco q.b.
origano q.b.
sale q.b.*

Preparazione:

Lavate e spuntate la melanzana, tagliatela a fette rotonde di spessore di circa 1cm.

Grigliate le fette di melanzane su una piastra ben calda. Nella padella, abbastanza capiente, in cui andrete a preparare la parmigiana di melanzane, versate sul fondo un mestolo di passata di pomodoro a crudo, condite con sale e origano e adagiatevi le fettine di melanzane, un altro mestolo di sugo, sale origano, parmigiano e mozzarella.

Procedete con gli strati fino ad ultimare tutti gli ingredienti.

Aggiungete qualche fogliolina di basilico fresco e coprite con il coperchio.

Fate cuocere per circa 20 minuti (a seconda della quantità che farete), fino a che il sugo si sarà ristretto e la mozzarella risulta ben sciolta.

Fate asciugare il sugo gli ultimi minuti riducendo la fiamma e togliendo il coperchio.

