



# PARMIGIANA

## INGREDIENTI

- 700 g di melanzane
- 20 g di farina bianca
- 1 spicchio di aglio, pelato e tagliato finemente
- 250 g di passata
- 10 foglie di basilico
- 250 g di mozzarella a fette
- 80 g di parmigiano grattugiato finemente
- Olio di semi per friggere le melanzane
- 2 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva

## PREPARAZIONE

1. Pre-riscaldare il forno a 200 °C.
2. Affettare le melanzane per lungo, salarle e lasciarle riposare per 30 minuti. Asciugare il liquido di vegetazione tamponando con carta da cucina. Infarinare le fette su entrambi i lati e friggerle in olio di semi nella Padella antiaderente iCook finché non sono dorate. Mettere le melanzane nel Cestello per cuocere a vapore da 4 litri iCook per scolare l'olio in eccesso.
3. Nel frattempo, preparare la salsa di pomodoro. Scaldare l'olio d'oliva con l'aglio nella Casseruola iCook da 1 litro a fuoco medio per un minuto. Poi aggiungere la passata e le foglie di basilico, coprire e cuocere per 10-15 minuti a fuoco basso. Togliere dal fuoco e metterle da parte.
4. Bagnare il fondo della pirofila con due cucchiainate di salsa di pomodoro, quindi foderarlo con uno strato di melanzane fritte; poi cospargere le melanzane con una manciata di parmigiano, sale e mozzarella. Continuare a comporre gli strati fino a esaurire le melanzane. Completare lo strato finale con salsa di pomodoro, sale, pepe e parmigiano grattugiato. Mettere in forno per 40 minuti e a fine cottura aggiungere altro parmigiano fresco. Servire in tavola e... buon appetito!