



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000066

Registrata in data 04 Dic 2015 alle ore 13:20

da PIETRO PARISI

Parmigiana di melanzane cotta al vapore in barattolo

Una ricetta antica reinterpreta per la cucina del recupero, realizzata con semplici ingredienti.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

3 melanzane lunghe
1 scatola di pomodori pelati San Marzano pelato
1 fiordilatte di Agerola
basilico
olio
sale
formaggio grattugiato
pepe

Preparazione

Tagliare le melanzane a fette dello spessore di un centimetro. Adagiarle in una teglia. Cuocerle in forno a 200 gradi per tre minuti. In un tegame cuocere il pomodoro San Marzano con olio, sale, basilico e aglio per circa 15 minuti. Nel barattolo ermetico fare degli strati con pomodoro, melanzane, fette di fior di latte, basilico, formaggio grattugiato, sale e pepe fino a riempirlo. Chiuderlo e fare cuocere a vapore per circa 150 minuti. Si può consumare subito oppure conservare in frigo per circa 120 giorni.

Vino consigliato

Caprettone