



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001734**

**Registrata in data 26 Ago 2017 alle ore 09:58**

**da GIUSEPPE VITIELLO**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Sexy

## Parmigiana scomposta

Rivisitazione della parmigiana di melanzane di mia madre con la particolarità del contrasto caldo/freddo caratterizzato dalla ricotta, pomodorini e la croccantezza del basilico fritto messi all' uscita. Perché voglio ricordare che la parmigiana di melanzane fredda è anche migliore!

Tempo di preparazione: 3 minuti

### Ingredienti per 1 persone

Impasto: n.4 palline da 250/260 g  
450 ml di acqua  
450 g piantoni 0 con germe di grano  
200 g farina Tritordeum Mulino della Giovanna  
Un filo di olio evo San Lorenzo  
Lievito madre 10 g  
Sale rosa dell Himalaya 18 g

Per la farcitura

70 g di provola  
80 g di melanzane fritte\* (per la pastella n.2 uova e un po' di farnina con 5 g di curcuma all' interno)  
basilico q.b.  
50 g di passata del pomodorino del piennolo  
20 g parmigiano reggiano  
50 g di prosciutto cotto di Parma  
n. 4 pomodorini ciliegino  
40 g di ricotta fresca di vaccino

### Prodotti utilizzati

Per la verdura orto bio la Loggetta  
Farina mulino Piantoni farina 0 con germe di grano  
Parmigiano reggiano 36 mesi  
Provola e ricotta caseificio Naclerio  
Passata del piennolo La Torrente

### Strumenti di cottura

Forno a legna per la pizza, per le melanzane friggitrice.

### Preparazione

Dopo aver fritto le melanzane e fatte raffreddare stendiamo il disco di pasta adagiamo le melanzane fritte alla curcuma poi la passata del piennolo, basilico, prosciutto cotto, il parmigiano e la provola e informiamo, all' uscita aggiungere i ciuffettini di ricotta, i pomodorini ciliegino tagliati e foglie di basilico fritte ed è pronta!

### Vino consigliato

Vino fiano di Avellino