



PN24 FOOD - Ricette d'agosto 2024: due varianti gourmet della parmigiana di melanzane

Roma - 07 ago 2024 (Prima Notizia 24) Le ricette degli chef Pasquale Minciguerra (Seguire Le Botti - Cantina Sant'Andrea) e Massimo Piccolo (Flora Restaurant - Hotel Flora).

Anche ad agosto, la parmigiana di melanzane non perde il suo appeal. Per la gioia degli appassionati, ecco due varianti gourmet che rivisitano uno dei piatti più amati della tradizione italiana. La prima, "Come la Parmigiana di Melanzane", è opera dello chef Pasquale Minciguerra (Seguire Le Botti - Cantina Sant'Andrea). Gli ingredienti per 4 persone sono: 6 melanzane violette, 1 litro di passata di pomodoro, 2 spicchi di aglio, 200 grammi di grana grattugiato, 30 grammi di basilico fresco, 200 grammi di scamorza affumicata, 300 grammi di pan grattato al carbone vegetale, 200 grammi di farina, 6 uova intere, polvere di pomodoro, olio di semi di girasole, olio extra vergine d'oliva. Il procedimento è il seguente: iniziare preparando una salsa di pomodoro classica con la passata, l'aglio, l'olio extra vergine di oliva e qualche foglia di basilico. Per la base di parmigiana, pelare le melanzane e staccare il picciolo che andrà cotto al vapore per 15 minuti. Tagliare le melanzane in cubi da 3-4 cm e tenerle sotto sale per almeno 2 ore, quindi, friggerle in abbondante olio di semi. Disporre le melanzane fritte su una teglia, aggiungere la salsa di pomodoro, il grana grattugiato e il basilico e far gratinare al forno per 20 minuti. Raffreddare la base di parmigiana ottenuta in abbattitore e con l'aiuto di un foglio di pellicola da cucina riprodurre la forma della melanzana con in cima il picciolo cotto al vapore ad al centro la scamorza tagliata. Abbattere di temperatura in negativo e panare con farina, uovo e pane grattato al carbone vegetale. Friggere in abbondante olio di girasole a 160 °. Impiattare la finta melanzana, spolverando il piatto da portata con la polvere di pomodoro, disporre la parmigiana al centro e completare con qualche foglia di basilico. Per il pan grattato al carbone vegetale, realizzare una focaccia classica con aggiunta di carbone vegetale in polvere. Poi c'è la parmigiana di melanzane firmata dallo chef Massimo Piccolo (Flora Restaurant - Hotel Flora). Gli ingredienti per 4 persone sono: 900 grammi di melanzane, 200 grammi di provola affumicata, 180 grammi di grana padano grattugiato, 100 grammi di farina 00, un litro di passata di pomodoro, un litro di olio di semi, 3 uova intere, 5 grammi di sedano, 10 grammi di carote, 10 grammi di cipolle, 10 foglie di basilico, olio extravergine di oliva quanto basta. Il procedimento è il seguente: preparare una brunoise di sedano, carota e cipolla e metterli in casseruola con mezzo bicchiere di olio extravergine di oliva. Fare soffriggere a fuoco lento con due foglie di basilico e aggiungere la passata pomodoro facendola sobbollire per un'ora. Privare le melanzane della buccia e tagliarle ricavandone dei dischi. Infarinarli, passarli nell'uovo e friggerli in olio di semi ben caldo. Asciugare con la carta assorbente. In una teglia da forno disporre quattro dischi di melanzane, versare su ognuno un cucchiaino di salsa di pomodoro, sovrapporre un disco di provola affumicata e una

spolverata di grana padano, basilico e un altro disco di melanzana. Ripetere questa operazione per ottenere tre strati e ultimare con un pezzetto di provola, due cucchiari di salsa di pomodoro e una generosa spolverata di grana padano. Passare in forno per dodici minuti a 180°C. Servire ben calda con scaglie di parmigiano.

(Prima Notizia 24) Mercoledì 07 Agosto 2024