



Les plats principaux

Parmigiana di melanzane

Pour 6 personnes.

Ingrédients

3 aubergines (grosses)
50 grammes de farine
1 oignon (finement haché)
1 litre sauce tomate
feuilles de basilic (quelques)
400 grammes de mozzarella (en tranches)
300 grammes de parmesan (râpé)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez les aubergines en tranches d'un demi-centimètre et trempez-les dans la farine. Cuisez-les quelques minutes dans un fond d'huile d'olive. Faites-les égoutter sur de l'essuie-tout puis salez-les. Faites revenir l'oignon quelques minutes dans de l'huile d'olive. Ajoutez la sauce tomate, les feuilles de basilic et 1 cc de sel. Portez à ébullition et laissez mijoter quelques minutes.

Répartissez 2 cs de la sauce au fond d'un plat à four. Déposez-y ensuite une couche d'aubergine et de mozzarella. Saupoudrez de poivre et de Parmesan. Faites de nouveau une couche de sauce tomate et répétez les opérations jusqu'à ce que les ingrédients soient épuisés. Terminez avec de la sauce tomate et beaucoup de Parmesan. Enfournez le plat 30-40 minutes à 200°.

