

A TAVOLA CON
gastronomia e territorio

Parmigiana
senza seperchiarija
Parmigiana semplice



difficoltà 
cottura 30 min.
preparazione 20 min.
dosi per 6 persone

Ingredienti

- › melanzane medie 3
- › uova 3
- › farina 50 gr
- › passata di pomodoro 1 lt
- › cipolla media ½
- › olio extra vergine d'oliva q.b. (delle colline beneventane)
- › pecorino grattugiato q.b. (ottimo quello di laticauda)
- › basilico fresco una bella manciata
- › sale q.b.

Preparazione

Per preparare la nostra "parmigiana semplice senza seperchiarija, per prima cosa bisogna avviare il sugo di pomodoro, facendo soffriggere a fuoco basso, in un tegame la cipolla assieme a 4 cucchiaini di olio evo. Si aspetta che la cipolla si dori e poi si aggiunge la passata di pomodoro. Si lascia sobbollire per circa 30 minuti sempre a fuoco basso e verso la fine si aggiunge il sale ed il basilico. Intanto che il sugo cuoce, si affettano le melanzane (una melanzana per volta). Le fette della melanzana affettata si passano subito nella farina e nell'uovo e vengono fritte in abbondante olio evo. Quindi si passa all'altra melanzana e così via. Della melanzana, alla cucina contadina di Guardia Sanframondi, piace trattenere tutti gli umori anche quelli un po' amarognoli.

Ungete, poi, il fondo di una pirofila con un po' di olio evo e cospargetelo con un bel mestolo di sugo, disponete quindi uno strato di melanzane. Versate un po' di salsa sulle melanzane e stendetela uniformemente, cospargete con un pugno di pecorino. Fate più strati fino a esaurimento degli ingredienti. Naturalmente l'ultimo strato deve essere di solo pomodoro e pecorino. Mettete la parmigiana di melanzane in forno a 180° per 30 minuti ed aspettate che si formi in superficie una crosticina dorata.



Abbinamento

GRECO Sannio Dop - Linea Janare o **PIETRALATA** Sannio Dop della Linea Janare Crù della Guardiense. Il Greco viene definito, per la sua importante struttura, il più rosso dei vini bianchi, pertanto regge benissimo il confronto con un piatto così elaborato. Inoltre questo abbinamento consente di non sovrapporre ai tannini delle melanzane quelli provenienti dall'abbinamento di questo piatto, ad esempio con un aglianico.