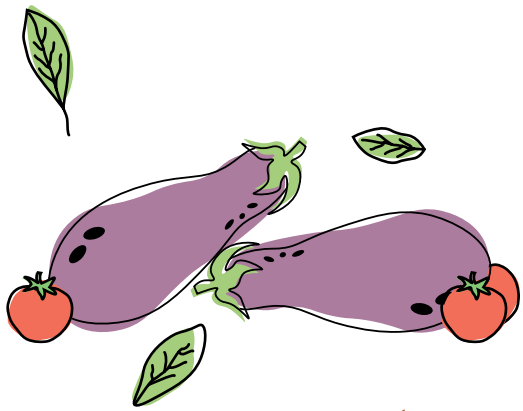
Parmigiana di melanzane



Ingredienti

Melanzane nere lunghe 1,2 kg
Passata di pomodoro 800 g
Parmigiano Reggiano grattugiato 100 g
Basilico 1 mazzo
Farina 00 q.b.
Olio di semi di girasole altoleico per friggere
Aglio 1 spicchio
Olio extravergine d'oliva 3 cucchiai
Sale q.b.

Il consiglio dello chef

Il riposo è obbligatorio. Una parmigiana appena sfornata è buona, ma una parmigiana che si è raccolta è memorabile.

LA PARMIGIANA NON VA ALLEGGERITA: VA RESA PRECISA, CON MELANZANE ASCIUTTE E UN SUGO CHE SA DI ESTATE.

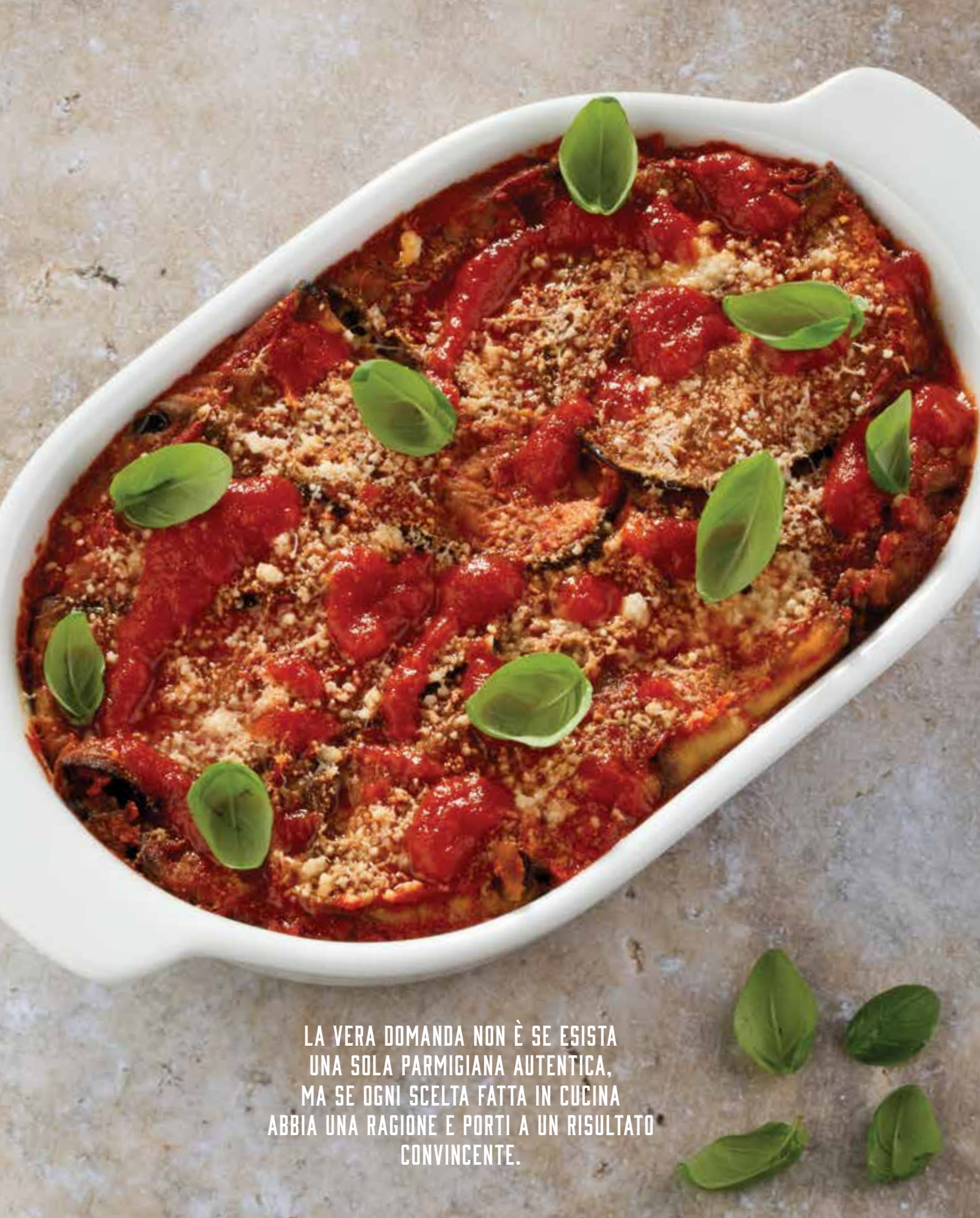
Procedimento

1. Spurga. Affetta le melanzane per il lungo a 4-5 mm, salale leggermente in uno scolapasta e lasciale 40 minuti. Sciacquale e asciugale benissimo.
2. Prepara il sugo. Rosola l'aglio nell'olio, aggiungi la passata e il basilico. Cuoci piano 25 minuti: deve essere denso ma ancora vivo. Elimina l'aglio.
3. Friggi. Infarina appena le melanzane, scuotile e friggile a 180°C fino a doratura. Scolale su carta assorbente e salale subito.
4. Monta. In una pirofila alterna poco sugo, melanzane, parmigiano e basilico. Fai tre strati, senza allagare.
5. Cuoci e riposa. Inforna a 180°C per 25 minuti. Lasciala assestare almeno 2 ore prima di tagliarla.

QUANTITÀ
4 persone

TEMPO
1 ora 30 minuti

DIFFICOLTÀ
media



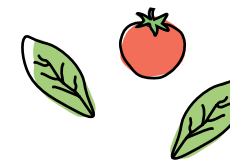
LA VERA DOMANDA NON È SE ESISTA
UNA SOLA PARMIGIANA AUTENTICA,
MA SE OGNI SCELTA FATTA IN CUCINA
ABBIA UNA RAGIONE E PORTI A UN RISULTATO
CONVINCENTE.

La parmigiana non e' soltanto una ricetta

Pochi piatti riescono a mettere d'accordo così tante persone e, allo stesso tempo, a suscitare discussioni su come debbano essere preparati. La parmigiana di melanzane appartiene a questa categoria. Le sue versioni cambiano da famiglia a famiglia, e ogni scelta — dalla preparazione delle melanzane al tipo di formaggio, dalla consistenza del sugo all'ordine degli strati — può diventare una questione di principio.
È proprio questo a renderla interessante: la parmigiana non è soltanto una combinazione di ingredienti, ma un piatto che porta con sé abitudini domestiche, ricordi e un'idea molto precisa di cucina. Per molti, il riferimento è quello della tavola di casa, dove la ricetta non viene eseguita ogni volta in modo identico, ma si ripete attraverso gesti imparati e aggiustamenti tramandati.
Dal punto di vista tecnico, la sfida è trovare un equilibrio tra elementi che si comportano in modo diverso. Le melanzane devono mantenere una consistenza gradevole; il pomodoro deve dare sapore senza rendere il risultato acquoso; il formaggio deve contribuire alla struttura e alla ricchezza del piatto senza trasformarlo in una massa indistinta. Gli strati devono dialogare, non limitarsi a sovrapporsi.
Anche il riposo ha la sua importanza. Una parmigiana appena uscita dal forno può essere invitante, ma spesso è difficile da porzionare e i suoi sapori non hanno ancora trovato un equilibrio. Lasciarla assestare permette agli strati di stabilizzarsi e rende più leggibile il risultato. Non significa servirla fredda per principio: significa rispettare i tempi del piatto.
Naturalmente non esiste una sola parmigiana possibile, e sarebbe riduttivo trasformare una tradizione viva in un regolamento. Esistono però criteri che aiutano a giudicare il risultato: riconoscibilità degli ingredienti, equilibrio dei sapori, consistenza e assenza di liquidi in eccesso.

Melanzane, forme e caratteri

Viola scuro, lilla, striate, persino bianche: le melanzane non sono tutte uguali. Le varietà si distinguono soprattutto per forma, colore, consistenza della polpa e intensità del sapore.
Tra le più diffuse c'è la tonda violetta di Firenze, dalla polpa tenera e delicata, mentre la Palermitana presenta una buccia viola scuro e una polpa saporita. La violetta lunga di Napoli, più affusolata, ha invece un gusto generalmente più deciso. Esistono anche varietà bianche e striate, interessanti per chi ama sperimentare in cucina.
La sua stagione naturale va indicativamente da giugno all'autunno, con variazioni legate al clima e alle tecniche di coltivazione. Sceglietele osservandone la buccia, che deve essere liscia, tesa e lucida, e verificate che il frutto sia sodo e il picciolo ancora fresco.
Anche la dimensione conta: non è necessario scegliere sempre le melanzane più grandi. Frutti di pezzatura media e non troppo maturi possono offrire una polpa compatta e una presenza dei semi meno marcata.





La regola da ricordare

Scegli melanzane sode, dalla polpa consistente e con pochi semi evidenti. La qualità della materia prima è il primo passo per ottenere fette che mantengano una buona struttura anche dopo la cottura.

