Elvea, L'Italie chez vous

Parmigiana d'aubergine

Ingrédients pour 4 Personnes

2,50	aubergines
800 g de	ELVEA Cubetti Ail
	poivre
	sel
2 cuillères à soupe de	huile d'olive
150 ml de	vin rouge
1 cuillère à café de	origan séché
	huile de friture
50 g de	farine
2 boules de	mozzarella
125 g de	fromage parmesan
1	ciabatta

Préparation

- Lavez la(les) aubergine(s) et coupez-la(les) en fines tranches. Assaisonnez les deux faces en sel et laissez imprégner pendant environ 30 minutes. Réchauffez l'huile dans une poêle et versez-y les Cubetti Ail, le vin rouge et l'origan, relevez le goût en sel et poivre et ail et laissez cuire la sauce pendant environ 10 minutes sur feu moyen.
- Préchauffez le four (électrique 250°C / chaleur tournante : 220°C). Chauffez l'huile de friture dans une poêle profonde. (Lorsque vous y jetez des morceaux de pain, l'huile doit frémir autour du pain et le pain doit en sortir croustillant). Séchez les tranches d'aubergine en les tamponnant et passez-les dans la farine. Tapez la farine excédentaire et faites frire les aubergines jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Laissez égoutter sur du papier cuisine.
- Coupez la mozzarella en tranches. Versez une fine couche de sauce tomate dans un plat allant au four. Couvrez la sauce d'une couche d'aubergines frites. Répartissez dessus quelques tranches de mozzarella et parsemez de parmesan. Répétez l'opération jusqu'à ce que les ingrédients sont épuisés. Terminez par une couche de sauce tomate et couvrez d'une grosse couche de parmesan.
- Faites cuire la parmigiana pendant environ 20 minutes dans un four jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Laissez brièvement refroidir et servez dans le plat. Délicieuse accompagnée de ciabatta que vous pourrez tremper dans la sauce restante.