



# Parmigiana

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 1 Ore  
Tempo di riposo 5 Min.  
Tempo di cottura 40 Min.  
Porzioni 4  
Elettrodomestico Combairsteamer V2000 dal 2021

Melanzane gratinate con mozzarella

## Salsa di pomodoro

---

1 cipolla  
2 spicchi d'aglio  
1 peperoncino, tagliato a metà nel senso della lunghezza e privato dei semi  
1 CM di olio d'oliva  
1 CT di concentrato di pomodoro  
800 g di pomodori pelati a pezzi in scatola  
1 CT di zucchero  
1 CT di sale  
un po' di pepe

## Disporre a strati

---

1 kg di melanzane  
olio d'oliva per spennellare e ungere  
1 CT di sale  
un po' di pepe  
300 g di mozzarella  
1 mazzetto di basilico  
120 g di parmigiano grattugiato  
3 CM di pane grattugiato





## Salsa di pomodoro

---

Tritare finemente cipolla, aglio e peperoncino. Imbiondire con olio d'oliva in una padella a fuoco medio. Aggiungere il concentrato di pomodoro e soffriggere brevemente il tutto. Aggiungere gli ingredienti restanti e portare a ebollizione. Abbassare il fuoco e cuocere a fuoco lento per 45 minuti mescolando di tanto in tanto.

## Disporre a strati

---

Tagliare le melanzane nel senso della lunghezza ricavandone fette spesse da 5 mm. Condire le fette con abbondante olio d'oliva. Insaporire con sale e pepe e lasciar riposare un po'.

Tagliare la mozzarella a fettine sottili. Staccare le foglie di basilico dal gambo.

Ungere lo stampo in porcellana con un po' di olio d'oliva. Stendere 1/3 della salsa di pomodoro nello stampo. Disponvi sopra 1/3 delle melanzane, della mozzarella e del basilico, cospargere con 1/3 del parmigiano. Ripetere l'operazione altre 2 volte.

Cospargere con pane grattugiato.

## Cuocere

---

Preriscaldare la camera di cottura a 230 °C con aria calda umida.

Cuocere la parmigiana su una griglia sull'appoggio centrale per 15 minuti.

Ridurre il calore, terminare la cottura con aria calda umida a 200 °C per 25 minuti.

Lasciar riposare la parmigiana per 5 minuti prima di servire.

## Fasi di cottura

---

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 230 °C con Aria calda umida**

**Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.**

**Aria calda umida 230 °C per 15 Min.**

**Aria calda umida 200 °C per 25 Min.**

## Accessori

---

Stampo in porcellana con volume di circa 2 l

Griglia

