

Parmigiana di Melanzane e Patate



Ingredienti per 4 persone:

- 4 melanzane,
- 5 patate medie,
- formaggio di capra grattugiato,
- 5 uova,
- basilico,
- farina,
- salsa di pomodoro,
- olio EVO Mediterranea

PROCEDIMENTO:

Sbucciare le patate, tagliarle a fette rotonde e friggerle in olio d'oliva. Sbucciare le melanzane e affettarle nel senso della lunghezza e dello spessore di 1 cm. Battere le uova con una forchetta e aggiungere una presa di sale. Passare le melanzane affettate prima nella farina, poi nell'uovo battuto e friggerle in olio d'oliva. Prendere una teglia, fare uno strato di salsa di pomodoro e adagiarvi uno strato di melanzane, poi ancora uno strato di salsa e formaggio, poi uno strato di patate e continuare così fino all'esaurimento degli ingredienti. Alla fine battere l'uovo intero rimasto, versarlo nell'ultimo strato e infornare a fuoco moderato per 20 minuti.