



Parmigiana – Parmigiana all'orientale in tajine

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ricetta per: 2 persone

Ingredienti

- 2 melanzane
- 10 pomodorini (passata di pomodoro) con cumino
- 1 presa di origano
- 120 g di semolino
- 6 foglie di menta
- 6 foglie di basilico
- 6 foglie di timo
- 100 g di parmigiano
- 2 pezzi di burrata
- Labneh o yogurt greco
- 100 g di pinsa
- 10 cl di olio di oliva
- sesamo



Preparazione:

Tagliare le melanzane a pezzettini e salare bene per fare spurgare l'acqua. Lasciare riposare per ca. un'ora. Schiacciare con le mani i pezzetti di melanzana per far uscire tutta l'acqua. Disporli su di un piatto ricoperto con carta da cucina e tamponare per asciugarli. In una ciotola, mescolare le melanzane con il semolino e friggere in un tegame con abbondante olio per un minuto. La temperatura dell'olio dovrebbe essere di ca. 170 gradi.

Con una schiumarola togliere le melanzane dal tegame e metterle in un piatto ricoperto con carta da cucina.

Versare la passata di pomodoro sul fondo della tajine, disporre le melanzane sulla salsa e cospargere con l'origano. Spezzettare la burrata e la menta e metterle nella tajine. Cospargere di timo e basilico tritati. Aggiungere qualche

cucchiaio di passata di pomodoro e cospargere di parmigiano grattugiato. Mettere il coperchio sulla tajine e cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per 15 minuti.

Prima di servire, cospargere un poco di labneh o yogurt sulla parmigiana cotta e affinare con un poco di sesamo.

La parmigiana dal sapore orientale è ancora più gustosa se accompagnata da un pezzo di pinsa. Non la conoscete? Ecco la ricetta per una deliziosa pinsa romana.



Puoi trovare tutte le ricette su [Consumo.ch](https://www.consumo.ch)