

**Io anti aderisco...parmigiana di melanzane, veloce, a modo mio, e...in padella!**



Si, io anti aderisco!

Anti-aderisco alla ricetta perfetta e tradizionale...della parmigiana di melanzane!

Qualcuno penserà...la Simo è impazzita?!

Ma no.....

E' solo che voglio dare il mio contributo alla campagna promossa da [Lagostina](#) in merito al lancio di una nuovissima linea di antiaderente davvero strepitosa...ho avuto occasione di provarla proprio per la preparazione della mia ricetta di parmigiana un po' anticonformista, e devo dire che il risultato è stato davvero promosso a pieni voti.

Queste meravigliose padelle hanno davvero una marcia in più...che consiste nel nuovo tipo di rivestimento dall'altisonante nome di Meteorite Intensium multistrato di altissima qualità, con un fondo esclusivo alta deformazione. [Qui](#) potrete leggere tutte le caratteristiche di questo nuovo rivestimento innovativo...e sarà Simone Rugiati in persona a presentarvelo! Questo perché , proprio in merito ad una promozione che Lagostina estende a tutti voi, sarà possibile acquistare dal 15 maggio al 31 luglio un prodotto delle linee antiaderenti in promozione con lo sconto del 30% e vi darà la possibilità di partecipare ad un concorso con in palio premi fantastici, fra cui proprio una cena preparata da Simone in persona!

Allora vi rimando [qua](#) per tutte le informazioni, nel frattempo vi racconto come ho preparato la mia ricetta anticonvenzionale...



Amo molto la parmigiana, realizzata davvero con tutti i sacri crismi del caso...ma un po' per il poco tempo che ho a disposizione, un po' perché friggere le melanzane in effetti le rende sì saporite, ma caloriche e pesantucce...un po' perché adesso che arriveranno (io non perdo la speranza.....) l'estate e il caldo...beh, accendere il forno diventerà davvero un'impresa titanica...  
...insomma ho voluto creare una versione mia un po' particolare, che comunque mi ha

soddisfatta alla grande.

Per prima cosa a me sono servite, per una bella padellata di parmigiana "Anti":

2 melanzane tonde di media grandezza

Olio extravergine d'oliva q.b

Sale e pepe

Basilico

Passata di pomodoro 450 gr

Formaggio filante a fette gr.250

Parmigiano reggiano grattugiato q.b

Preparazione:

Lavare ed asciugare le melanzane e farle a fette dello spessore di mezzo centimetro circa.

Cospargerle di sale fino per lasciarle spurgare dal liquido amaro, poi tamponare con carta da cucina per eliminarlo e lasciare un attimo da parte.

Preparare un sughetto con un filo d'olio, sale, pepe, basilico e passata di pomodoro, cuocerlo una ventina di minuti circa, spegnere e lasciar intiepidire.

Spennellare con un pennello in silicone il fondo della padella Lagostina con un filo d'olio...ne bastano davvero poche gocce..portare la padella a temperatura e far cuocere le fette di melanzane ben bene da ambo le parti,

sino a dorarle. In questo modo non si friggeranno, ma resteranno piacevolmente grigliate e leggere...proseguire man mano con tutte le fette rimanenti, sino ad esaurimento, pulire il fondo della padella e spennellare poi con altro olio evo prima di iniziare a comporre gli strati di parmigiana veloce.

Iniziare con uno strato di melanzane...versare della passata di pomodoro, qualche fetta di formaggio filante e poi abbondante parmigiano, fare un altro strato simile al precedente e continuare così sino all'esaurimento degli ingredienti, terminando la superficie con passata di pomodoro, formaggio e parmigiano.



Mettere la padella sul fuoco per circa una decina di minuti senza coperchio a fiamma media, terminando gli ultimi minuti di cottura col coperchio chiuso per far fondere bene il formaggio in superficie.

Ecco che senza accendere il forno...in pochi minuti...otterrete una parmigiana anticonvenzionale davvero squisita... Certo, ripeto che non vuole competere assolutamente con quella tradizionale (nessuno me ne voglia, per carità...), ma noi l'abbiamo trovata ugualmente buona e saporita, ed assolutamente speedy e leggera!!



E con queste immagini che personalmente mettono un'acquolina anche alle tre del pomeriggio, vi saluto, augurandovi una serena giornata.

Io in questi giorni sono presissima, in un vortice di impegni soprattutto legati alla fine della scuola di mia figlia...in un

certo senso non ne vedo l'ora, però dall'altro...se penso che ha  
terminato anche le medie, mi viene un groppo allo stomaco!  
La prossima settimana saremo alle prese con gli esami...poi  
l'iscrizione alle superiori...mamma mia come vola il tempo..  
Un abbraccio, alla prossima!

*Simona*