



PREGUNTES I RECEPTES DE L'EQUIP DE VIL·LA FLORIDA

Com et dius?

Steffi.

Com es diu la recepta?

Parmigiana de albergínia.

Què necessitarem per preparar-les?

- 1,5 kg Albergínies.
- ¼ l tomaquet triturat.
- 500 gr mozzarella.
- ½ ceba.
- Oli d'oliva,
- 4 ous.
- Farina c.b.,
- Alfàbrega.
- sal gruixuda i sal fina.
- Oli de girasol.

Què hem de fer per cuinar-les?

Preparació dels ingredients

1. Tales les albergínies pel costat llarg en rodanxes de 2-3 mm i posa-les en un colador, cobrint cada capa d'albergínies amb sal gruixuda. Deixes reposar per 1 hora.
2. Mentrestant prepares la salsa de tomàquet de la següent manera: en una olla posaràs quatre cullerades d'oli i la mitja ceba tallada, quan la ceba està daurada afegeix el tomàquet triturat i un polsim de sal i deixa'ls cuinar 30 minuts.
3. Esprémer les albergínies per a llevar l'aigua. Passar-les pels ous, després per la farina i fegir-les pels 2 costats en abundant oli de gira-sol. Quan les treguis de l'oli posa-les en paper de cuina.

Pel muntatge de la Parmigiana:

1. Tires 3 o 4 cullerades de tomàquet fregit en la base d'una font de forn i cobreix tota la

superfície.

2. Cobreixes la base amb una capa d'albergínies fregides de manera que no quedi espai.
3. Ara poses altres cullerades de tomàquet fregit a dalt de les albergínies, empolvores amb abundant parmigiano i distribueixes mozzarella i alfàbrega en tota la font. Repetir els passatges 2 i 3 fins que s'empleni la font.
4. Posar la font en el forn calent a 180° durant 25 minuts.
5. Treure del forn i deixar-la reposar i refredar uns minuts