



La Cucina Italiana



photo : lacuisineitalienne.fr

PARMIGIANA DI MELANZANE

Aubergines à la Parmigiana

Les aubergines à la parmigiana (ou parmigiana d'aubergines) sont une recette traditionnelle du Sud de l'Italie, dont la Sicile et la Campanie se disputent l'origine. Le nom n'a donc rien à voir avec la région du Parmigiano Reggiano (Parme) mais serait (selon l'une des théories existantes) une déformation du sicilien « palmigiana » signifiant « volet », auquel les couches d'aubergines sont censées ressembler.

On retrouve ce plat dans toute l'Italie, à consommer seul ou en accompagnement de viande ou poisson

Ingrédients

Pour 8 personnes

- 8 petites aubergines
- 2 Kg de tomates
- 2 oignons
- 4 brins de thym
- 4 gousses d'ail
- 2 feuilles de laurier
- 400 g de pancetta
- 200 g de parmesan râpé
- 4 boules de mozzarella
- 15 cl d'huile d'olive
- Gros sel
- Sel et poivre

Préparation : 30 mn

Cuisson : 55 mn

Recette

- Préchauffer le gril du four.
- Découper les aubergines en longues tranches.
- Les faire dégorger dans du gros sel pendant 30 min. Les rincer.
- Essuyer les avec du papier absorbant ou un torchon en les pressant.
- Poser les tranches d'aubergines sur la plaque du four et napper les d'un filet d'huile d'olive.
- Les faire cuire 10 min sous le gril en les retournant à mi-cuisson jusqu'à ce qu'elles soient légèrement colorées de chaque côté.
- Peler les tomates, les épépiner et les concasser.
- Peler et émincer les oignons.
- Eplucher et hacher l'ail.
- Couper la pancetta en dés.
- Faire revenir à l'huile d'olive la pancetta (sans coloration) avec l'ail et les oignons
- Ajouter les tomates, le thym et le laurier.
- Laisser mijoter 15 mn.
- Chauffer le four à 200°.
- Couper la mozzarella en tranches.
- Remplir un plat à gratin en alternant les couches d'aubergines, de sauce et de tranches de mozzarella.
- Parsemer de parmesan râpé.
- Enfourner pour environ 40 mn, jusqu'à ce que la surface soit bien gratinée.
- Servir aussitôt.

Notes personnelles :

