

## Melanzana alla parmigiana con uovo fritto

La classica parmigiana si presenta in un'inedita versione gourmet.

**Chef:** Carlo Cracco

Per: **4 persone**

Tempo preparazione: **1 ora e 1/4**

Cottura: **10 minuti**

### INGREDIENTI



2 melanzane tonde  
100 gr di pomodori  
60 gr di parmigiano  
4 foglie di basilico  
4 tuorli d'uovo  
80 gr di pangrattato  
1 uovo intero  
olio extra vergine di oliva  
sale fino

### PREPARAZIONE

1. Affettare le melanzane creando fette da 1 cm circa di spessore e dopo averle fatte spurgare per 15 minuti asciugare e far dorare in padella da ambo i lati senza aggiunta di grassi.
2. Tagliare i pomodori a pezzetti e stufarli in una casseruola con uno spicchio d'aglio e poco olio, fino a ottenere un passato di pomodoro fresco.
3. Separare i tuorli dall'albume e congelare i tuorli separatamente per qualche ora. Impanare i tuorli passandoli prima in poco uovo sbattuto e successivamente nel pan grattato.
4. Friggere i tuorli così ottenuti in abbondante olio a 170° C e conservare a parte.
5. Su una teglia da forno disporre le fette di melanzane, cospargerle di pomodoro e di parmigiano. Infornarle per circa 10 minuti a 180° C.
6. Servire con poco basilico fresco e con il tuorlo d'uovo fritto