MELANZANE ALLA PARMIGIANA

INGREDIENTI: 2 o 3 kg di melanzane lunghe o tonde, dipende dai gusti; 1kg di polpa di pomodori, la Mutti è ottima; una bella cipolla e 5 spicchi d'aglio; abbondante basilico; abbondante parmigiano reggiano grattugiato; olio extra vergine di oliva, sia per friggere le melanzane che per preparare il sugo, per friggere va bene anche l'olio di semi di girasole.

PROCEDIMENTO: se le melanzane sono quelle lunghe, tagliarle senza togliere la buccia nel senso della lunghezza con lo spessore di un centimetro, se sono tonde e grosse vedete voi, purché le fette siano più larghe possibili-stendere le fette su un panno e lasciarle asciugare rigirandole una volta, si possono anche ricoprire con un altro panno e pressarle un po' con le mani aperte-affettare la cipolla sottilmente e stagliuzzare gli spicchi d'aglio in un tegame abbastanza alto-versare l'olio extra vergine di oliva fino a coprire bene il fondo e mettere a soffriggere a fuoco medio-quando la cipolla e l'aglio saranno un po' dorati, versare la polpa di pomodoro, aggiungere due pizzichi di sale, abbondanti foglie di basilico intere o grossolanamente sminuzzate a mano e lasciar cuocere a fuoco medio per 15 o 20 minuti col coperchio-mettere in un'ampia padella abbondante olio scelto per friggere-deporre la giusta quantità di fette di melanzane per poterle rigirare comodamente e far friggere a fuoco medio alto finché da entrambe i lati non abbiano una doratura abbastanza scura-scolarle con una paletta traforata e disporle su un piatto con abbondante carta assorbente, potete formare degli strati di carta e melanzane-schiacciarle delicatamente col palmo della mano per spremere fuori più olio possibile-generosi con la carta assorbente! Salare leggermente le fette fritte-–versare in una teglia rettangolare un paio di mestoli di sugo e stendere il primo strato di melanzane-distribuire sul primo strato un mestolo di sugo, alcune foglie di basilico e una bella manciata di parmigiano grattugiato-ripetere l'operazione con gli altri strati di melanzane, normalmente almeno tre, non più di cinque-concludere con la salsa, il basilico ed un'abbondante spolverata di parmigiano-infornare per 30 o 40 minuti in forno ben caldo, attenti a non far bruciare! –sfornare e lasciar riposare 15 minuti-affettare come le lasagne e servire nel piatto con una paletta-mangiare con del buon pane e fare la scarpetta per pulire bene il piatto.