

# PARMIGIANA

## bufala, emulsione al miele

*Metodo: indiretto (polish)*

*Tempi*

*Per la preparazione degli ingredienti: 15 minuti*

*Per la farcitura: 2 minuti*

*Per la cottura: 10 minuti*

### INGREDIENTI

per 1 pinsa (2 persone)

impasto base per pinsa con  
polish g 400  
melanzane g 300  
mozzarella di bufala dop g 125  
salsa di pomodoro g 80  
parmigiano reggiano dop  
stagionato 24 mesi g 75  
miele di tiglio  
olio extravergine d'oliva  
sale

### PROCEDIMENTO

Tagliate le melanzane in fette sottilissime, salatele e lasciatele riposare in uno scolapasta poggiandovi un peso sopra in modo che perdano l'acqua in eccesso. Passatele quindi in forno statico a 220°C per 10 minuti dopo averle condite con olio extravergine. Una volta cotte, spennellatele con un'emulsione di miele e olio nella stessa quantità.

Preriscaldate il forno a 250°C in modalità statico. Stendete l'impasto sulla teglia da forno precedentemente unta di olio con un pennello. Farcite con il pomodoro, la mozzarella a fette, le melanzane e il Parmigiano grattugiato. Quando il forno sarà in temperatura, inserite la teglia nella parte più bassa del forno. Dopo circa 10 minuti sfornate. Controllate in ogni caso la cottura affinché sia uniforme e secondo il grado di croccantezza desiderata. Sfornate e servite.

### UN NOME CONTROVERSO

Alcuni fanno derivare il nome della Parmigiana, diffuso in molte varianti, dalla presenza di Parmigiano; altri dal termine dialettale parmiciano, le listarelle di legno che, sovrapposte l'una all'altra come le fette di melanzana, formano le persiane.

### NON SOLO TIGLIO

Se non doveste trovare il miele di tiglio, lo potete sostituire tranquillamente con altre tipologie più comuni, come il miele di acacia, monofiore e dal sapore delicato e morbido.

