

# Le ricette di MARENNA'

## LA PARMIGIANA "IN CARROZZA"

### Ingredienti per 4 persone:

2 melanzane tonde viola  
150 g di ricotta di bufala  
150 g di mozzarella di bufala  
200 g di pomodori piccadilly  
1 mazzo di basilico  
20 g di pinoli  
50 g di parmigiano  
100 g di pancarrè  
100 g di cioccolato fondente al 70%  
2 uova  
farina

© Marenna - Ricetta n. 100  
2022

### Procedimento:

Preparare il pesto con il basilico, i pinoli, il parmigiano e l'olio di oliva.  
Prendere il fior di latte e la ricotta e formare delle praline al cui interno sarà inserito il pesto.  
Infarinare e passarle 2 volte nell'uovo battuto e nella mollica di pancarrè condita con il parmigiano.  
Tagliare i pomodori a metà e in un tegame largo farli rosolare con olio, aglio e basilico e poi farli cucinare per circa 10 minuti. Togliere l'aglio e passare tutto al minipimer. Regolare di sale e di zucchero.  
Emulsionare con l'olio di oliva.  
Sbucciare le melanzane e tagliarle a fette alte 4 cm, ricavandone dei rettangoli.  
Rosolarle in una padella antiaderente con olio, timo e aglio.  
Comporre la preparazione spennellando il cioccolato fondente sul fondo del piatto, riporre la melanzana rosolata, aggiungere una pralina di ricotta e fior di latte frita ed una colata di salsa di pomodoro.  
Decorare a piacimento con foglie di basilico.

### NOTE

---

---

---

---

---

