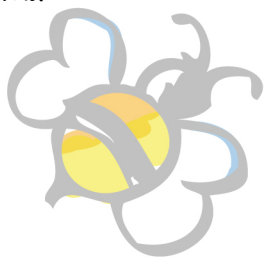
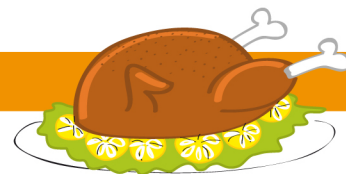




Parmigiana calabrese - [Visualizza sul sito di mimma](#)



eCucinando.it



Ingredienti:

Melanzane

salsa di pomodoro

uova sode

salame piccante

provola

grana grattugiato

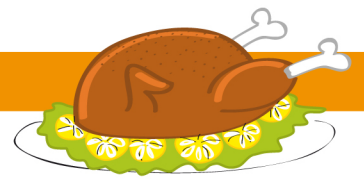
pangrattato

sale e pepe

olio per friggere

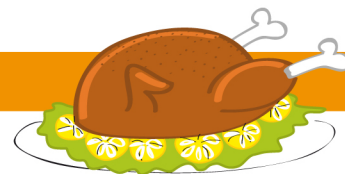
Lavare come di consueto le melanzane, tagliarle a cubetti quindi friggerle.





intanto cucinare la salsa di pomodoro e tagliare a cubetti le uova sode, il salame e la provola.



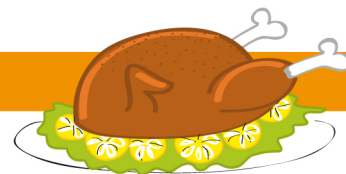


Amalgamare le melanzane e gli altri ingredienti regolare di sale e pepe, mettere il tutto in un contenitore da forno e fare cuocere per circa 15/20' a 180°. Se è di vostro gusto potete anche passare al grill per qualche minuto.



In effetti è un piatto tipicamente estivo, io infatti la faccio d'estate e la congelo così mi torna utile anche in inverno.!!!

[Vai alla discussione sul forum](#)



eCucinando.it





eCucinando.it