

# PARMIGIANA DI MELANZANE SUPERIORE

## INGREDIENTES

1 berinjela grande  
2 tomates (do tipo bem redondo e maduro, pode ser carmen por exemplo)  
2 bolas grandes de mussarela de búfala de boa qualidade (cerca de 500 g)  
10 a 12 folhas de manjeriço do tipo genovês (folhas largas)  
3 dentes grandes de alho  
1/2 cebola pequena  
azeite trufado (ou azeite comum, ou outro azeite com sabor)  
queijo pecorino ou grana padano para ralar  
1 lata de tomates italianos pelados em cubos  
sal e pimenta moídos na hora, a gosto

## MODO DE PREPARO

### MOLHO DE TOMATE:

Molho de tomate: Pique bem o alho e a cebola e refogue em azeite na panela que vai fazer o molho.

Quando estiver bem refogado, adicione o conteúdo de 1 lata de tomate italiano pelado em cubos (se você tiver somente a lata com o tomate pelado inteiro, pode usar, mas vai precisar quebrar bem o tomate em pedaços dentro da panela mesmo!), acerte o sal e a pimenta do reino, e deixe refogar por uns 15 minutos.

Faltando 2 minutos para este tempo, rasgue umas 2 a 4 folhas de manjeriço dentro do molho e reserve.

### BERINJELA:

Berinjela: Corte a berinjela em rodela, com cerca de 1 cm de espessura.

O ideal é que você consiga 8 fatias da berinjela, para poder montar 4 unidades.

Borrife o azeite trufado ou o que preferir (com pimenta, alho, outro tempero ou puro mesmo, mas o trufado fica simplesmente superior!) sobre as fatias dos 2 lados e coloque-as numa frigideira antaderente em fogo médio.

Vá virando as fatias enquanto elas desidratam e vão ficando douradinhas.

Continue borrifando com o azeite e virando para ter certeza que o sabor está bem incorporado e que as berinjelas estejam bem douradinhas e murchas.

### QUEIJO:

Queijo: Corte as bolas de mussarela (quanto maiores, melhor!) em fatias médias e os tomates em fatias finas.

### MONTAGEM:

Montagem: Coloque 4 fatias de berinjela na travessa, separadas por alguns centímetros de distância.

Coloque uma colher de molho sobre a berinjela, uma fatia de tomate, uma rodela de queijo e uma folha grande de manjerição.

Depois repita a operação até obter uma "torre" de berinjela e regue com o que sobrou do molho por cima. Você pode colocar a mussarela debaixo do tomate, desta vez, e finalizar com pouco (ou bastante!) queijo pecorino ralado por cima, que vai ficar douradinho quando colocar no forno.

Leve ao forno por cerca de 15 minutos, até perceber que a mussarela derreteu, e o pecorino ficou douradinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19719-parmigiana-di-melanzane-superiore.html>