

# GRATIN DI MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di melanzane,
- 500 g di pomodori,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 9 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale.

Per la besciamella:

- 1 fettina di prosciutto,
- 1 cipolla,
- 1 cucchiaino e 1/2 di farina,
- 20 cl di latte,
- 1/4 di dado di brodo di pollo,
- 1/4 di foglia di alloro,
- 1 pizzico di noce moscata,
- 3 grani di pepe bianco,
- 25 g di burro.

Lavate e asciugate le melanzane, non pelatele.

Tagliatele a fette di 5 mm di spessore.

Posatele su un canovaccio, cospargetele di sale e lasciatele sgocciolare per un'ora.

Quindici minuti più tardi preparate la besciamella: tritate fine il prosciutto, pelate la cipolla e tritatela, sciogliete il burro a fuoco dolce in una casseruola e rosolatevi la cipolla.

Aggiungete il prosciutto e la farina e lasciate cuocere da tre a cinque minuti, mescolando.

Bagnate a poco a poco con il latte freddo, mescolando senza sosta.

portate a ebollizione, aggiungete il dado sbriciolato, l'alloro, la noce moscata e il pepe.

Lasciate cuocere, a bagnomaria, mescolando regolarmente finché la besciamella è cotta.

Passata un'ora risciacquate le melanzane con acqua fredda, sgocciolatele e asciugatele con carta assorbente, schiacciando bene.

Scaldare tre cucchiaini di olio in una grande padella e aggiungete un terzo delle melanzane.

Fatele saltare da tre a quattro minuti per lato, toglietele con una schiumarola e tenetele in caldo.

Procedete nello stesso modo con le altre melanzane, aggiungendo ogni volta tre cucchiaini di olio nella padella.

Scaldare il forno a 200 gradi (termostato 6).

Lavate i pomodori e tagliateli a rondelle.

Disponete uno strato di melanzane in una pirofila rotonda, cospargetele di sale e di pepe e copritele con uno strato di pomodori.

Salate e pepate i pomodori e continuate ad alternare gli strati fino a esaurimento degli ingredienti.

Quando la besciamella è cotta versatela sulle verdure e cospargetela di parmigiano.

Infornate e lasciate cuocere per venti o venticinque minuti, finché la superficie è dorata.