

# MILINCIANI A LA PARMIGIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di melanzane
- 200 g di cipolla
- 150 g di salsa di pomodoro
- 150 g di formaggio parmigiano grattugiato
- alcune foglie basilico fresco
- 50 g di mozzarella
- 2 uova sode a soldoni per decorare
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Cioè: parmigiana di melanzane.

Il nome di questa vivanda deriva dall'omaggio per il formaggio di Parma, da sempre accolto nella cucina siciliana, ma anche per un umoristico accostamento alla parmigiana, come anticamente si chiamava in Sicilia l'attuale damigiana, vestita di vimini, dove si ripone il buon vino: vuol dire che con questa vivanda era necessario tenere a portata di mano la fedele parmigiana.

Poiché entrambe le spiegazioni ci soddisfano, prepareremo la parmigiana di melanzane cominciando a privare del picciolo le ottime badingian arrivate dall'India e, per la verità, prima accolte a Napoli (sempre nel regno delle Due Sicilie), poi le taglieremo, nel senso della lunghezza, a fette di circa due centimetri che lasceremo sgocciolare col sale su di un crivello, al fine di far perdere la loro acqua amara.

Friggere le fette in olio abbondante, e poi riporle a sgocciolare, dopo averle salate.

Friggere la cipolla, finemente affettata.

Sistemare in una teglia unta d'olio metà delle fritte, che vanno coperte con la cipolla, la salsa di pomodoro, foglie di basilico e metà parmigiano grattugiato.

Ricoprire con le restanti melanzane e finire con il parmigiano rimasto ed un sottile strato di salsa di pomodoro.

A metà cottura, in forno, decorare con soldoni di mozzarella e di uova sode messi a fermare foglie fresche di basilico.