

Melanzane alla parmigiana **(albergínies a la pamesana)**

Ingredients (2 persones)

1 albergínia
1 bola de formatge *mozzarella*
Unes quantes fulles d'alfàbega fresca
Una tomata
Formatge parmesà ratllat
Unes quantes cullerades de salsa de tomata (optatiu)
Sal

Talleu l'albergínia en una dotzena de rodanxes redones fines i feu-les a la planxa sense deixar que es deformen massa. Talleu el *mozzarella* en deu rodanxes equivalents, i feu el mateix amb la tomata. Renteu i talleu les fulles d'alfàbega. Escalfeu el forn a 190 graus. Col·loqueu en una safata per al forn les dues rodanxes més grans d'albergínia com a base, i poseu a sobre de cadascuna una rodanxa de tomata amb una mica de sal, una rodanxa de *mozzarella*, una mica d'alfàbega, un pessic de parmesà ratllat i, si voleu, una miqueta de salsa de tomata. Feu-les igualment fins que les coroneu amb una rodanxa d'albergínia i un últim pessic de parmesà. Poseu-les al forn amb molta cura perquè estiguen estables i no es desmunten, i deixeu-les gratinar durant deu minuts. Traieu-les i acabeu-les d'amanir amb sal, pebre i un parell de cullerades de salsa de tomata al voltant.



Hi ha diverses variants d'aquest plat a tot el sud d'Itàlia. Hi ha qui ho fa fregint l'albergínia en comptes de fer-la a la planxa, però per al meu gust queda massa oliós. Es pot fer amb diversos tipus de formatge, com ara el *mozzarella* vell (curat, més sòlid, semblant al formatge edam), amb *grana padano* o senzillament amb parmesà i prou. Us solucionarà més d'un sopar de manera lleugera, saborosa i ben agradable.