

Tortino di petonciani

Scritto da Administrator

Domenica 20 Gennaio 2013 18:37 - Ultimo aggiornamento Domenica 20 Gennaio 2013 18:49



Questa ricetta del libro dell'Artusi, la n° 399 per l'esattezza, è una sorta di parmigiana di melanzane. Il termine petonciano è riconducibile al nome utilizzato dagli arabi (badingian) che introdussero l'ortaggio all'inizio del IV sec.

In Italia venne inizialmente chiamata petonciana o petonciano. Il nome poi fu modificato in melangiana e poi in melanzana. Il nome melanzana veniva popolarmente interpretato come "mela non sana" proprio perché non commestibile a crudo.

Per 4 persone

2 melanzane

Farina

Olio d'arachidi

Tortino di petonciani

Scritto da Administrator

Domenica 20 Gennaio 2013 18:37 - Ultimo aggiornamento Domenica 20 Gennaio 2013 18:49

Sale

Parmigiano grattugiato

Salsa di pomodoro fatta con un po' di cipolla e basilico

1 uovo

Pangrattato

Infarinare le melanzane tagliate a fette di $\frac{1}{2}$ cm. e friggerle in olio di arachidi. Scolarle su carta assorbente.

In una teglia fare uno strato di melanzane, salsa, parmigiano, e fare tre, quattro strati.

Sbattere l'uovo, sale, un po' di salsa, un cucchiaino di parmigiano, due di pangrattato e con questo composto coprire la superficie.

Infornare e far gratinare.

Tortino di petonciani

Scritto da Administrator

Domenica 20 Gennaio 2013 18:37 - Ultimo aggiornamento Domenica 20 Gennaio 2013 18:49

Servire caldo.