

Цукіні alla Parmigiana

Літній італійський рецепт із сезонних овочів, походить із півдня Італії Неаполя, Барі.

Parmigiana - так називають різновид страви, у якій овочі спершу обсмажують, а потім запікають шарами у помідоровому соусі із сиром.

Смакуватиме як легка вечеря чи як соковитий гарнір до м'яса. Цікаво, що її можна подавати також холодною - вона відмінно підходить для пікніка, або як легка перекуска на обід.

- 3-4 цукіні
- 1 столова ложка солі
- 3-4 столові ложки борошна
- 5 яєць
- 300 мл соняшникової олії
- пів цибулини
- 2 столові ложки оливкової олії
- 300 мл помідорового соусу пюре
- 200 г сиру моцарела
- сіль, перець

Цукіні помити, обрізати місце суцвіття й плодоніжки. Нарізати кружечками товщиною пів сантиметра. Скласти у друшляк, посипати сіллю й залишити щонайменше на пів години, щоб пустили сік.

Для приготування соусу потрібно обчистити та посікти половину цибулини й легко обсмажити протягом 5 хв з 2 ложками оливкової олії. Додати протертий помідоровий соус, приправити сіллю, перцем і готувати 15-20 хв на малому вогні.

Кружальця цукіні, що пустили сік від солі, злегка промити під проточною водою й добре струсити їх у друшляку.

Тим часом налити олію у велику сковорідку, поставити на середній вогонь для нагрівання приблизно на 5-7 хв.

У велику миску вбити яйця і легко розмішати їх вінчиком.

Перекласти половину цукіні у наступну велику миску, присипати половиною борошна й добре вимішати, щоб вони запанірувалися. Опісля викласти запаніровані шматки цукіні в миску зі збитими яйцями, добре обмокнувши кожен шматок, викласти у нагріту вже олію.

Не накладати в олію забагато цукіні на один раз – щоб не варилися, а лише в один шар – щоб добре просмажувалися до золотистої скоринки.

Вийняти обсмажені кружальця на піднос, встелений паперовим рушником, який витягатиме надлишки олії.

Так само запанірувати й обсмажити кожну наступну порцію цукіні.

На дно вогнетривкої посудини з високими бортиками влити черпак соусу, викласти одним шаром цукіні, легко поперчити їх, викласти порізану малими шматками половину моцарели й знову полити черпаком соусу (*дуже важливо щоб соусу не було забагато і шматки цукіні не плавали у ньому*).

Таким чином зробити й наступний шар. Поставити в розігріту до 200 С духовку і запікати 20-25 хв, лише щоб “Пармезана” закипіла й легко зарум'янилася.

Не варто запікати занадто довго – щоб сир не зробився гумовим та твердим, а цукінні розвареними та м'якими.

