

RICETTA

BOCCACCIELLO DI PARMIGIANA DI MELANZANA

Un piatto unico, sublime, quasi impossibile da descrivere. Ci proviamo fornendo gli ingredienti per preparare un barattolo di vetro da 500 grammi utile per 4 persone:

- 3 melanzane lunghe
- 500 grammi di sugo di passata di pomodoro San Marzano
- 150 grammi di parmigiano reggiano
- 200 grammi di fior di latte
- Sale, pepe e basilico secondo le vostre abitudini

Taglia le melanzane a fette con tutta la buccia. Adagiale in una vaporiera per la cottura della durata di circa 5 minuti. Taglia il fior di latte a cubetti. Apri il barattolo e fai un primo strato con la passata di pomodoro, il basilico, il fior di latte, le melanzane cotte a vapore e un pizzico di sale e pepe. Fai più strati, seguendo sempre lo stesso ordine degli ingredienti. Fai attenzione a pressare bene gli ingredienti, in modo da realizzare quanti più strati è possibile.

Tappate bene il barattolo e preparatevi alla pastorizzazione che può essere fatta in due modi:

In forno — immergi il barattolo in una placca piena d'acqua e cuocete a 85° per 3 ore.

Sul fuoco — immergi il barattolo in una casseruola piena d'acqua e sobbollite per 3 ore.

Una volta pastorizzato, il barattolo va raffreddato e conservato in frigo per 50 giorni. Prima di consumare la parmigiana, il Boccacciello deve essere rigenerato o in forno a 85° per 15 minuti, oppure deve essere adagiato in una casseruola con coperchio piena di acqua bollente, a fuoco spento, per 20 minuti.

IMPORTANTE DA RICORDARE: Usa barattoli sterilizzati in acqua bollente. Se non hai barattoli a chiusura ermetica, usa tappi sempre nuovi. Riempi il barattolo fino all'orlo e chiudi bene il tappo. Il barattolo capovolto deve essere completamente immerso nell'acqua. L'ebollizione dell'acqua deve essere appena percettibile. Rispetta i tempi di cottura e di conservazione.