

 Parmigiana

**Υλικά**

800 gr. μελιτζάνες

300 gr. τυρί Μοτσαρέλλα

500 gr. ντομάτες

1 κρεμμύδι

100 gr. παρμεζάνα

2 ασπράδια

έξτρα παρθένο ελαιόλαδο για το τηγάνισμα

ένα ματσάκι βασιλικό

Αλάτι και πιπέρι για τη γεύση

**Εκτέλεση**

* **Ξεφλουδίστε τις μελιτζάνες και κόψτε τις σε φέτες 4 χιλ. περίπου. Τοποθετήστε τις σε στρώσεις μέσα σε μια λεκάνη και αλατίστε ανά στρώση. Βάλτε ένα βάρος από πάνω και αφήστε τις για μισή ώρα. Μετά ξεπλύνετε τις μελιτζάνες και στεγνώστε τις καλά. Χτυπήστε τα ασπράδια και βάλτε μέσα τις μελιτζάνες αποφεύγοντας έτσι να απορροφήσουν λάδι κατά το τηγάνισμα.**
* **Τηγανίστε τις μελιτζάνες σε άφθονο λάδι και αφήστε τις να στραγγίσουν σε χαρτί κουζίνας. Εν τω μεταξύ, κόψτε το κρεμμύδι σε φέτες και βάλτε το στο τηγάνι για να ροδίσει. Προσθέστε τις ντομάτες και το βασιλικό και μαγειρέψτε τα σε δυνατή φωτιά για 10 λεπτά.**

**Στη συνέχεια, σε ένα ταψάκι, απλώστε λίγη από τη σάλτσα στον πάτο, πασπαλίστε με λίγη παρμεζάνα και από πάνω στρώστε φέτες από μελιτζάνα.**

* **Κόψτε σε φέτες την μοτσαρέλλα και βάλτε μερικές πάνω από τις μελιτζάνες. Συνεχίστε με τον ίδιο τρόπο και με τις επόμενες στρώσεις. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 55 λεπτά.**
* **Μετά ανεβάστε την θερμοκρασία στους 200° C. για άλλα 10 λεπτά μέχρι να ροδίσουν στην επιφάνεια.**