

La parmigiana di patate, variante invernale della regina dell'estate siciliana

Autore: Manuela Zanni

Data: 09 Febbraio 2021



“Il termine parmigiana, deriverebbe, infatti, dalla parola siciliana *parmiciiana*, con cui sono chiamate le liste di legno che compongono una finestra persiana, forma richiamata dalla disposizione a strati sovrapposti delle fette di melanzana fritte. La teoria che affermerebbe la paternità della ricetta alla Sicilia orientale trae forza anche dal fatto che in questa parte d'Italia il piatto viene chiamato “parmigiana di melanzane”, non “melanzane alla parmigiana” come in Emilia, quindi il sostantivo è “parmigiana” e “di melanzane” è la specificazione”. [Wikipedia]



Anche i napoletani, peraltro, vantano la paternità di questo piatto prelibato che è noto in tutto il mondo nella sua ricetta originale con le melanzane. Dal momento che le melanzane sono un ortaggio legato alla stagione estiva, esistono tante gustose varianti che consentono di godere della bontà di questo piatto tutto l'anno.

Di seguito vi proponiamo la **ricetta della parmigiana di patate** ottima da gustare in inverno.

Parmigiana di patate

Ingredienti

- 1 kg di patate
- 250 gr di besciamella (veg)
- 250 gr di mozzarella
- salsa di pomodoro
- pangrattato: q.b.
- parmigiano grattugiato: q.b.
- sale: q.b.
- pepe a piacere

1. Sbucciate le patate e tagliatele a fette regolari
2. Mettetele in una scolapasta con un po' di sale e lasciatele scolare per una mezz'ora
3. Coprite con canovaccio pulito

1° strato: in una teglia da forno fate un sottilissimo fondo di besciamella, mettete uno primo strato di patate, aggiungete la mozzarella, e una spolverata di parmigiano grattugiato. Spolverate con un poco di pepe a piacere.

2° strato: Ricoprite il tutto con la besciamella e ripetete l'operazione sino ad utilizzare tutte le patate, realizzando uno sformato di massimo 4 piani.

Ultimo strato: deve essere di besciamella, parmigiano e pane grattugiato, per formare una patina croccante.

Infornate in forno preriscaldato a 220° per 40 minuti, controllando la cottura con uno stecchino da spiedino. La parte di sopra si cuoce per ultima, quindi basta controllare la doratura in superficie e le patate superiori che sono pronte quando si spezzano da sole.

Fate raffreddare per almeno mezz'ora prima di servire

Varianti della parmigiana di patate

Questo tipo di parmigiana può essere realizzato in tante varianti. Eccone alcune:

- Patate e pesto: basterà aggiungere 2-3 cucchiari di pesto alla besciamella e procedere come visto sin qui.
 - Patate e melanzane: fate un strato di patate e uno di melanzane grigliate. Potete aggiungere qualche pomodorino, eliminando la besciamella ma aggiungendo più mozzarella.
-

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/ricetta-della-parmigiana-di-patate/>

Generato il 19/04/2025