

Schiacciata alla parmigiana

- Tempo di preparazione: **1 ora**
- Difficoltà: **facile**
- Dosi per: **3 persone**

Una ricetta semplice ma capace di conquistare tutti al primo morso, la **schiacciata alla parmigiana** è questo e molto di più. **Senza lievitazione** e pronta in tempi record, questa delizia è perfetta anche quando hai poco tempo ma non vuoi rinunciare al gusto. La schiacciata alla parmigiana si prepara con due sfoglie croccanti e fragranti che racchiudono un ripieno ricco e saporito, ispirato a uno dei piatti più amati della tradizione italiana.

Un ripieno che profuma di tradizione

Il nome “**schiacciata alla parmigiana**” non è casuale: gli ingredienti richiamano proprio quelli della classica parmigiana di melanzane. All’interno troviamo **melanzane, sugo di pomodoro, mozzarella** e abbondante **parmigiano**. Le melanzane possono essere cotte al forno con olio, sale ed erbe aromatiche per una versione più leggera, oppure fritte per un risultato ancora più goloso. In entrambi i casi, il sapore sarà semplicemente irresistibile.

I segreti per un risultato perfetto

Per ottenere una schiacciata alla parmigiana davvero equilibrata, è importante curare ogni dettaglio. Il **sugo di pomodoro** deve essere bello **ristretto**: niente acqua aggiunta e almeno 15 minuti di cottura, così nel momento in cui lo aggiungeremo al ripieno non tenderà a bagnare troppo l’impasto. La **mozzarella** ideale è quella **per pizza**, tagliata a julienne o a cubetti, perfetta per sciogliersi senza rilasciare liquidi in eccesso. E poi, ovviamente, tanto parmigiano grattugiato per un gusto deciso e avvolgente.

Schiacciata alla parmigiana: versatile e adatta a ogni occasione

La schiacciata alla parmigiana è una ricetta incredibilmente versatile. Ti assicuro che appena sfornata è la fine del mondo ma anche fredda è strepitosa! I bordi rimangono belli croccanti e il ripieno compatto ma anche super morbido e avvolgente. **Croccante fuori, filante dentro** e ricca di sapore: un pezzo tira l’altro, provare per credere!

Se ami la parmigiana prova anche:

- [Bruschettona alla parmigiana](#)
- [Triangoli di lasagne alla parmigiana](#)
- [Risotto alla parmigiana di melanzane](#)

- [Parmigiana in padella](#)



Ingredienti

- [Farina 00](#) 200 gr
- [Acqua a temperatura ambiente](#) 100 gr
- [Sale](#)
- [Olio EVO](#) 20 gr (per l'impasto) + quello per cuocere e spennellare
- [Melanzana grande](#) 1
- [Passata di pomodoro rustica](#) 300 gr
- [Aglio fresco](#) 1 spicchio
- [Erbe aromatiche](#) a piacere (tipo basilico o origano)
- [Mozzarella per pizza](#) 100 gr
- [Parmigiano grattugiato](#) 50 gr

Preparazione

Step 1



Per l'impasto unisci in una ciotola la farina, l'acqua, l'olio e un pizzico di sale. Impasta prima con il cucchiaio e poi con le mani, spostandoti su un piano da lavoro. Non aggiungere altra farina, usa quella del fondo e i bordi della ciotola.

Step 2



Un volta ottenuto un panetto, lascialo riposare coperto con la ciotola che hai usato prima per 30 minuti. Ricordati che questo passaggio è fondamentale, quindi non saltarlo e dai il tempo al panetto di rilassarsi così sarà più semplice da stendere sottile.

Step 3



Nel frattempo puoi occuparti delle melanzane: tagliale a fette spesse circa 1 cm, mettile in teglia con carta forno e condisci con olio, sale ed erbe aromatiche.

Cuoci in forno statico a 200°C per 15 minuti o fino a che non risultano morbide. In alternativa puoi friggerle.

Step 4



Prepara anche il sugo di pomodoro con un giro d'olio, aglio, passata, sale e origano. Porta sul fuoco e lascia cuocere così che si restringa. Mescola spesso e aggiungi il coperchio.

Step 5



Non resta che dividere l'impasto a metà e stendere la prima metà per ottenere una sfoglia bella sottile. Ti consiglio di infarinare il piano e aiutarti con il matterello e le mani.

Metti la prima sfoglia in teglia con carta forno e poi farcisci con melanzane cotte, sugo di pomodoro bello denso, mozzarella per pizza e parmigiano grattugiato.

Stendi allo stesso modo anche la seconda metà di impasto, così creeremo una seconda sfoglia che ci servirà per chiudere la schiacciata.

Step 6



Aggiungi sopra la seconda sfoglia, sigilla bene i bordi ripiegandoli e premendo con i polpastrelli e poi spennella la superficie della schiacciata con olio.

Fai dei fori in superficie così che la schiacciata non si gonfi troppo in cottura e inforna a 200°C, forno ventilato per 30 minuti circa, posizione medio-bassa.

Step 7



In una parola? Pazzesca! Buonissima e perfettamente dorata sia sopra che sotto!