

# Aubergines frites à la Napolitaine – au Caciocavallo



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

150 g [Caciocavallo](#)  
60 g Parmesan râpé  
4 aubergines moyennes  
100 g jus de rôti ou de ragoût à la tomate  
2 l huile  
1 oeuf  
sel

## Préparation

Pelez les aubergines, découpez-les en tranches de 1 cm. Dégorgez-les au sel durant 1 heure. Lavez-les, épongez-les. Chauffez la friture, plongez-les et laissez-les dorer. Egouttez-les sur un buvard ou un linge absorbant. Détaillez le caciocavallo en minces lames de la dimension des rondelles d'aubergine. Passez-les à l'oeuf battu, posez chacune sur une tranche d'aubergine, recouvrez au moyen d'une seconde rondelle d'aubergine. Dans un plat à four graissé et masqué au fond d'une tasse de sauce à ragoût, rangez les tranches d'aubergine farcies, semez une grosse poignée de parmesan râpé, disposez une seconde couche d'aubergine, nappez de jus de ragoût. Enfouez 15 minutes. Servez brûlant.