**Parmigiana alla Eros**

Ingredienti

* *Sono un segreto di famiglia, ma ricostruendo dalla storia:*
* *parmigiano*
* *sugo fresco*
* *melanzane*
* *mozzarella*
* *altre cose per il ripieno*

N.B.: Dosaggio preciso ed esecuzione non sono ancora stati resi pubblici

Non so esattamente quali ingredienti ci vogliono per fare la parmigiana.

Ovviamente ci vuole il parmigiano, ma dall’aspetto della pietanza direi che c'è un po’ di più del formaggio saporito e preferito dagli italiani.

Ogni tanto mia mamma prepara la parmigiana e, a parte il parmigiano, usa anche il sugo fresco, melanzane ed un ripieno misto con tritato, mozzarella, ed altri ingredienti con i quali riempie le melanzane che prima ha scavato.

Il tutto viene poi ricoperto con tanto tanto parmigiano e viene messo al forno.

Il problema di casa nostra, di quando si tratta di mettere le parmigiane in forno, è che ci sono sempre discussioni su quanto devono stare nel forno

Mio papà, infatti, racconta tutte le volte un piccolo aneddoto di un evento che accadde nei primi anni del loro matrimonio. A quanto pare mia mamma quel giorno fece appunto la parmigiana e la lasciò un po’ troppo nel forno, cosicché era abbastanza "abbrustolita". E tutto questo perché lei stava ascoltando il nuovo CD, che era uscito all'epoca, di Eros Ramazzotti. E questa è la versione di papà.

Mia mamma, al contrario, nega tutta la storia, dicendo che Eros neanche le piace come cantante e che preferisce Gianna Nannini. Ed è solo una mia vaga supposizione che sia questo uno dei motivi per cui in casa nostra non si ascoltano più le canzoni di Eros.

Io, dal mio punto di vista, non saprei dire chi abbia torto o ragione, ma penso invece che tra i due litiganti, io, mi godo la parmigiana!

Mirella Murri