

Parmigiana d'aubergines



Temps de préparation: 45 min.

Difficulté: Moyen

Ingrédients (2 personnes)

• Ingrédients

- Pomì Coulis de tomates 750g 180 g
- Ail 1 gousse
- Aubergines 300 g
- Basilic q.s.
- Huile pour frire q.s.
- Mozzarella 100 g
- Parmesan Reggiano râpé 60 g
- Poivre q.s.
- Sel q.s.

Pour cette recette, nous avons utilisé :



Préparation

1. Couper les aubergines en rondelles et les frire dans l'huile jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
2. Pendant ce temps, cuire pendant 15 min la **tomate** à feu vif avec l'huile d'olive extra vierge, ail, basilic, sel et poivre.
3. Couper la mozzarella en tranches et râper le parmesan.
4. Assembler la parmigiana dans un plat à four en alternant en couches la tomate, l'aubergine, la mozzarella et le parmesan.
5. Cuire au four pendant 15 min à 180 degrés.