

## (פרמיג'אנה חצילים (חצילים עם גבינת פרמזן



45 min: זמן.

רמת קושי: בינוני

(רכיבים (שני אנשים

For this recipe we used:

### מצרכים

- 180 גרם עגבניות מרוסקות דק ומסוננות 700
- בזילקום לפי הצורך
- גבינת פרמזן מגורדת 60 גרם
- חצילים 300 גרם
- מוצרלה 100 גרם
- מלח לפי הצורך
- פלפל שחור לפי הצורך
- שום שן אחד
- שמן לטיגון לפי הצורך



## הכנה

1. לחתוך את החצילים לעיגולים ולטגן אותם בשמן עד לקבלת הזהוב הנכון.
2. בינתיים, לבשל למשך 15 דקות את **העגבניות** על אש גבוהה עם שמן זית כתית מעולה, בזיליקום, מלח ופלפל.
3. לחתוך את המוצרלה לפרוסות ומגרדים את הפרמזן.
4. להרכיב את הפרמג'אנה בתבנית בשכבות את העגבנייה, החציל, המוצרלה והפרמזן לסירוגין.
5. לאפות בתנור במשך 15 דקות בטמפרטורה של 180 מעלות.