

بارميجيانا الباذنجان



45 min. مدة التحضير:

الصعوب: متوسط

(المكونات) شخصين

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام

● المكونات

- جرام 180 طاساتا دي بومودورو - بوريه دي توميتوز 700
- باذنجان 300 جرام
- ثوم فص واحد
- جبن بارميجيانو ريغيانو مبشور 60 جرام
- جبن موتزاريلا 100 جرام
- ريحان بالقدر الكافي
- زيت قلي بالقدر الكافي
- فلفل بالقدر الكافي
- ملح بالقدر الكافي



التحضير

1. يقطع الباذنجان الى شرائح ويقلى في الزيت حتى يصبح لونه ذهبياً .
2. في هذه الأثناء يتم طهي الطماطم على نار عالية لمدة 15 دقيقة مع زيت زيتون بكر وثوم وريحان وملح وفلفل .
3. تُقطع جبن الموتزاريلا إلى شرائح ويبشر جبن البارميزان .
4. تُحضّر البارميزانا في طنجرة مع وضع شرائح الطماطم والباذنجان وجبن الموتزاريلا والبارميزان في طبقات متبادلة .
5. يُطهى المزيج في الفرن على درجة حرارة 180 لمدة 15 دقيقة .