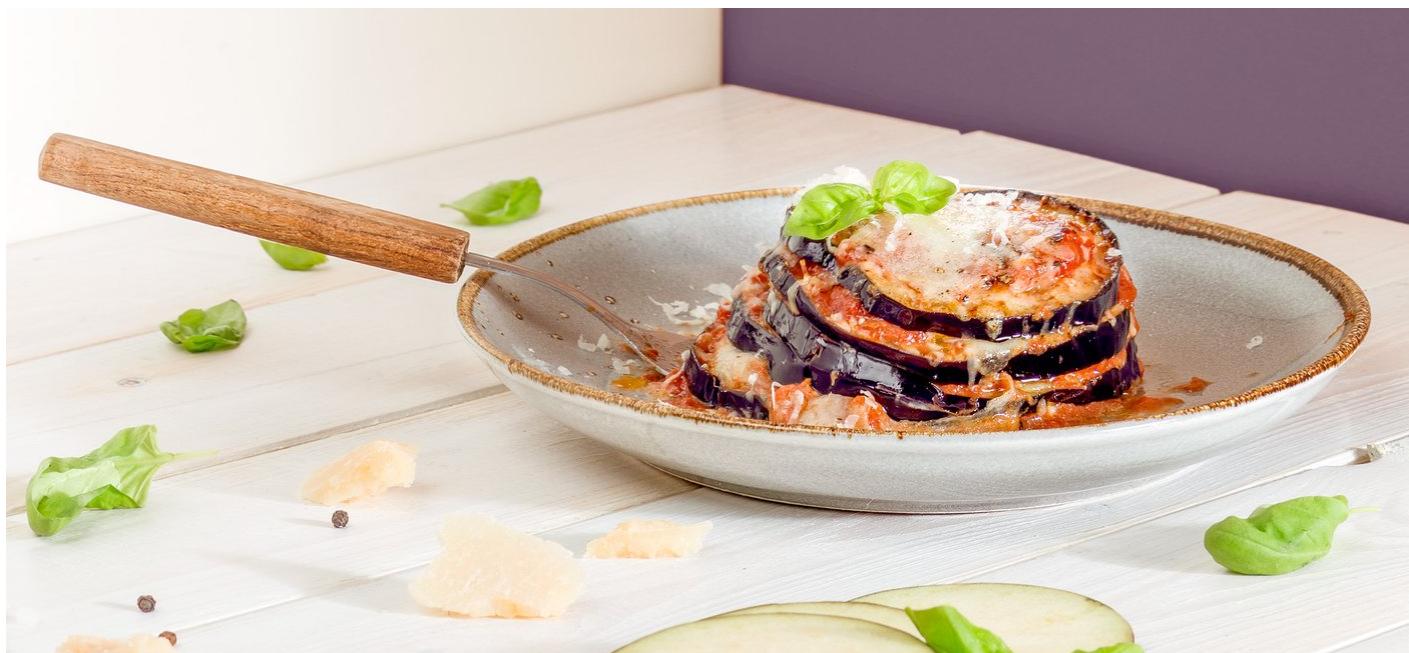


بارميجيانا الباذنجان



45 دقيقة التحضير: min.

الصعوب: متوسط

المكونات (شخصين)

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام:

المكونات

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



التحضير

1. يقطع البازنجان إلى شرائح ويقلّى في الزيت حتى يصبح لونه ذهبياً.
2. في هذه الأثناء يتم طهي **الطمطم** على نار عالية لمدة 15 دقيقة مع زيت زيتون بكر وثوم وريحان وملح وفلفل.
3. يقطع جبن الموتزاريلا إلى شرائح وبيشر جبن البارميجان.
4. تُحضر البارميجاناتا في طنجرة مع وضع شرائح الطمطم والبازنجان وجبن الموتزاريلا والبارميجان في طبقات متبادلة.
5. يطهى المزيج في الفرن على درجة حرارة 180 لمدة 15 دقيقة.