Баклажаны по-пармски

Время приготовления: 45 min.
Степень сложности: Средний

Ингредиенты (2 порции)

- **Ингредиенты**
  - Протертые томаты 500g 180 г
  - Базилик по вкусу
  - Баклажаны 300 г
  - Моцарелла 100 г
  - Перец по вкусу
  - Растительное масло для жарки достаточное количество
  - Соль по вкусу
  - Тертый сыр пармиджано реджано 60 г
  - Чеснок 1 зубчик

Для этого рецепта мы использовали:

Приготовление

1. Нарезать баклажаны кружочками и обжарить их в масле, достаточно подрумянив.

2. Тем временем на сильном огне протушить в течение 15 минут***томат***, добавив оливковое масло экстра-класса, чеснок, базилик, соль и перец.

3. Нарезать моцареллу на ломтики и натереть пармиджано.

4. В форму для запекания выложить слоями, чередуя, томатный соус, баклажаны, моцареллу и пармиджано.

5. Запекать в духовом шкафу в течение 15 минут при температуре 180 °C.