

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.