Pomì
O Così. O Pomì.

Berenjenas a la parmesana



Tempo di preparazione: 45 min
Dificultad: Medio

Ingredientes

- Aceite para freír: c/n.
- Ajo: 1 diente
- Albahaca: c/n.
- Berenjenas: 300 g
- Mozzarella: 100 g
- Parmesano Reggiano rallado: 60 g
- Pimienta: c/n.
- Sal: c/n.

Preparación

1. Cortar las berenjenas en rodajas y freírlas en aceite hasta que se doren.
2. Mientras tanto, cocinamos durante 15 minutos el ***tomate*** a fuego fuerte con aceite de oliva virgen extra, ajo, albahaca, sal y pimienta.
3. Cortar la mozzarella en rodajas y rallar el parmesano.
4. Colocar los ingredientes en un molde para hornear alternando en capas el tomate, la berenjena, la mozzarella y el parmesano.
5. Cocinar en al horno durante 15 minutos a 180 grados.

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 180 g

