

Пармиджана из баклажанов

Ингредиенты

- Помидоры пелати - 1 кг
- Чеснок - 3 зубчика
- Баклажаны - 1 кг средние
- Сыр Моцарелла - 300 г сорта fior di latte
- Сыр Пекорино - 40 г тертый (или пармезан)
- Яйцо - 3 шт
- Мука - для панировки
- Бasilik - зеленый, 1 пучок
- Оливковое масло - 8 ст.л.
- Соль -
- Перец -
- Перец чили - по вкусу



Рейтинг блюда: 4/5

Процесс приготовления

1

Баклажаны нарежьте вдоль на ломтики толщиной 5 мм. Моцареллу нарежьте брусочками, базилик мелко порубите. Чеснок раздавите ножом, помидоры пелати очистите от кожи и нарежьте мелкими кубиками.

2

Для соуса обжаривайте лук в хорошо разогретом сотейнике на оливковом масле 1-2 минуты. Добавьте помидоры пелати, чеснок, доведите до кипения на медленном огне и вмешайте базилик. Посолите, поперчите. Оставьте на огне еще на 10 минут до загустения. Снимите с огня и отставьте.

3

Ломтики баклажана посолите, поперчите, обваляйте в муке, затем в яйце и обжаривайте на оливковом масле до золотистого цвета с обеих сторон.

4

Дно лотка для запекания смажьте небольшим количеством соуса, на него выложите слой баклажанов, сверху - 1/3 моцареллы и присыпьте пармезаном. В такой же последовательности выкладывайте оставшиеся ингредиенты. Запекайте в разогретой до 180 °С духовке час, затем достаньте и дайте полчаса отдохнуть.

Приятного вам аппетита :)