

Berenjenas a la Parmesana "Mamma Mía"



Ingredientes

Berenjenas: 5 Unidades

Aceite de oliva extra virgen: c/n A gusto

Dientes de ajo: 3 Unidades

Mozzarella: 500 Gramos

Sal: c/n A gusto

Albahaca fresca: 1 Manojó

Grana Padano: c/n A gusto

Tomates cherry: 1 kg

Preparación de la Receta

- En una sartén de bordes altos, ponemos aceite de oliva extra virgen, los tomates cortados en dos, los ajos rallados finos y sal al gusto
- Tapamos y cocinamos a fuego fuerte hasta que los tomates empiecen a soltar su *gelatina*, después bajamos el fuego, destapamos y esperamos hasta que evapore gran parte del agua.
- Cuando el *tomate* esté listo, añadimos unas hojas de *albahaca* y volvemos a tapar
- Reservamos
- Por otro lado, en una sartén con abundante aceite empezamos a freír la *berenjena* cortada a lo largo en rodajas de un centímetro con una pizca de sal
- Después, en una fuente bajita colocamos la *berenjena* y encima de ella el *tomate*, unos trozos de *mozzarella*, hojas de *albahaca* fresca y el grana padano rallado
- Repetimos esta combinación 3 o 4 veces y horneamos hasta que el queso funda y gratine
- Esperamos unos 10 minutos antes de servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/berenjenas-a-la-parmesana-mamma-mia>