Berenjenas a la Parmesana



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Berenjenas: 8 Unidades
Albahaca fresca: 1 Puñado
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Morrón Rojo: 1 Unidad
Pulpeta: 3 Unidades
Zanahoria: 1 Unidad
Tomates perita italianos en lata: 250 g
Cebolla: 1 Unidad
Puré de tomates: 500 cc
Ajo: 1 Diente
Orégano fresco: 2 Ramitas
Queso Parmesano: 100 g
Aceite De Oliva:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Realizamos una salsa de *tomate* express

Para ello

picamos el ajo, la cebolla, la zanahoria, el morr&oacute

- N rojo y los tomates.
- En una *cacerola*, con aceite de oliva, sudamos los ajos y la *cebolla*, agregamos el *morrón*, la *zanahoria* y los tomates
- Revolvemos, dejamos cocinar y añadimos el puré de *tomate*
- Dejamos cocinar durante unos 5 minutos
- Condimentamos con sal y pimienta
- Agregamos con *orégano* fresco.
- Por otro lado, cortamos las berenjenas en rodajas y las grillamos con aceite de oliva.
- En una fuente para horno, acomodamos las berenjenas grilladas, la salsa de *tomate*, pulpeta en trozos, el queso parmesano rallado y repetimos hasta terminar
- Rallamos queso parmesano por encima y cocinamos en el horno hasta que esté gratinado.

- Servimos con *albahaca* fresca.

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