

Berenjenas alla Parmigiana



Ingredientes

Berenjenas: 3 Unidades

Harina: c/n

Queso tipo parmesano: c/n

Salsa de tomates con ajo, albahaca y oliva:

Aceite De Oliva: c/n

Mozzarella: c/n

Sal entrefina: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar las berenjenas con cascara de 1/2 cm y colocarlas en un colador haciendo capas intercalando con pizcas de sal entrefina.
- Dejar escurrir media hora para eliminar un poco su amargor.
- Secarlas con un pan~o, pasarlas por *harina*, retirar el exceso y freír en aceite de oliva siempre a fuego bajo, no tienen que quedar crocantes, deben quedar cremosas en su interior.
- Intercalar en una bandeja para horno la salsa de *tomate*, berenjenas, *mozzarella*, salsa, como mínimo 3 capas.
- Terminar con salsa, *mozzarella* y queso rallado.
- Rociar con oliva y llevar a *gratinar*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/berenjenas-alla-parmigiana>