Berenjenas Parmesanas



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Berenjenas: 3 Unidades
Harina: c/n
Mozarella fior di latte: 300 Gramos
Sal entrefina: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Hojas de Albahaca: c/n
Queso rallado: 50 Gramos
Salsa de tomate: 700 c.c.

Preparación de la Receta

- Cortar las berenjenas a lo largo con cascara de 1/2 cm y colocarlas en un colador haciendo capas intercalando con pizcas de sal entrefina.
- Dejar escurrir media hora.
- Secarlas con un paño, pasarlas por *harina*, retirar el exceso y freír en aceite de oliva solo para darles un poco de *color* sin que estén crocantes.
- En una bandeja para horno intercalar comenzando con la salsa tomates, berenjenas, *mozzarella* y salsa hasta armar 3 capas.
- Terminar con salsa, rodajas de *mozzarella*, queso rallado, rociar con oliva y llevar a *gratinar* y cocinar todo para amalgamar los sabores.

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