

Berenjenas Parmesananas

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n

Albahaca: 1 Atado

Harina: c/n

Mozarella: 500 Gramos

Sal y Pimienta: c/n

Aceite para freír: c/n

Berenjenas: 1 Kilo

Ajo: 1/2 Diente

Queso Parmesano: 250 Gramos

Tomate triturado: 1 Kilo

Preparación de la Receta

- Cortar las berenjenas en láminas de $\frac{1}{2}$ cm y pasar por *harina*.
- Retirar el excedente y freír hasta *dorar* levemente.

Salsa

- En sartén con aceite de oliva cocinar *tomate* triturado, *ajo*, *albahaca* picada a gusto y *condimentar* con sal y pimienta.
- Cocinar unos minutos hasta que espese.

Armado

- Colocar en la base de una fuente rectangular para horno salsa de *tomate*, cubrir con un piso de berenjenas fritas y agregar muzarella rallada y poco de queso rallado.
- Repetir la operación hasta hacer 3 capas.
- Terminar con salsa de tomates, cubos de muzarella y llevar a horno fuerte hasta calentar, fundir los quesos y *gratinar*.
- Servir con hojas de *albahaca*.

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