

# Melanzane stile Parmigiano (Berenjenas estilo Parmesano)



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

**Aceite para freír:** Cantidad necesaria

**Berenjenas medianas:** 3 Unidades

**Harina:** 100 grs.

**Sal gruesa:** 2 cdas.

### Salsa de tomate

**Agua:** 1 Taza

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

**Ajo:** 2 Dientes

**Tomates perita maduros:** 1/2 k

### Varios

**Pimienta negra recién molida:** A gusto

**Albahaca fresca:**

**Mozzarella:** 500 g

**Queso Parmesano Rallado:** 150 g

**Aceite De Oliva:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Lave las berenjenas, retire los extremos y corte en *fetas*.
- Coloque en un colador con sal gruesa durante 12 horas aproximadamente, hasta que pierda toda el agua.
- Retire la sal de las berenjenas lavando bajo el agua y escurra.
- Reboce las berenjenas en *harina* y fría en una sartén con abundante aceite caliente
- Retire y escurra en papel absorbente.

### Salsa de tomate

- Pele el *ajo* y corte en láminas.
- Corte el *tomate* perita en cubos pequeños.
- En una sartén con una cucharada de aceite de oliva saltee el *ajo* hasta *dorar*.
- Agregue el *tomate* cortado en cubos salpimiente, agregue el agua y deje cocinar

## Armado

- Corte la mozzarella en cubos pequeños y coloque dentro de un bowl.
- Pique la *albahaca*.
- Coloque una cucharada de salsa de *tomate* en la base de un molde de barro para horno y encima intercale las *fetas* de *berenjena* fritas.
- Añada otra cucharada de salsa de *tomate*, mozzarella, queso parmesano y *albahaca* picada.
- Coloque otra capa de berenjenas fritas, presione levemente con las manos y agregue otra cucharada de salsa, mozzarella, queso parmesano, *albahaca* y termine con más queso parmesano.
- Precaliente el horno a 200°.
- Lleve las berenjenas al horno durante 10 minutos aproximadamente.

## Presentación

- Retire del horno, deje descansar unos minutos y termine con aceite de oliva, pimienta negra recién molida

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/melanzane-stile-parmigiano-berenjenas-estilo-parmesano>