

MARÍA

PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Parmigiana de berenjena

45min 4 raciones

Ingredientes

- Berenjena
- Salsa de tomate
- Bola de mozzarella
- Parmesano rallado
- Sal
- Pimienta
- Orégano
- Aceite de oliva virgen extra (aove)

Elaboración

1. Cortar la berenjena en rodajas y dorarlas en una sartén con aove, reservar
2. Quitar el agua de la bola de mozzarella y dividirla en rodajas que después se desmenuzarán
3. Rallar el queso
4. Precalentar el horno a 180°
5. En una fuente para horno colocar: salsa de tomate con orégano, rodajas de berenjena y queso rallado, y repetir el mismo proceso hasta terminar en queso rallado
6. Meter al horno 45 minutos a 180°

Hecho con CookNest