Maria



Parmigiana de berenjena

30min · 4 raciones

Ingredientes

- **2**-3 berenjenas medianas
- **400 g** de passata de tomate
- **1 cda** de concentrado de tomate
- Orégano seco
- **250 g** de mozzarella en lonchas
- Parmesano rallado
- Hojas de albahaca fresca
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

Elaboración

1. Cortar las berenjenas en rodajas, salpimentarlas y dorarlas unos minutos en la sartén con un poco de aceite de oliva
2. Mezclar la passata de tomate con un poco más de concentrado de tomate y orégano
3. En una fuente, montar capas: salsa de tomate, berenjena, parmesano, albahaca y mozzarella
4. Repetir hasta terminar y acabar la última capa con berenjena, mozzarella rallada y parmesano
5. Hornear 35 min a 200 °C

RECOMENDACIONES

Según la creadora en el video, le salieron tres capas; depende de la bandeja y de la cantidad de berenjena que uses.

Hecho con CookNest

