



PARMIGIANA

SKŁADNIKI

- 700 g bakłażana
- 20 g zwykłej mąki
- 1 ząbek czosnku, obrany i drobno posiekany
- 250 g puree pomidorowego
- 10 liści bazylii
- 250 g sera mozzarella, pokrojonego na plastry
- 80 g parmezanu, drobno startego
- olej roślinny do smażenia bakłażana
- 2 łyżki oliwy z oliwek Extra Virgin
- sól i pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE

1. Rozgrzej piekarnik do 200 °C.
2. Pokrój bakłażany wzdłuż na plastry, posól i odstaw na 30 minut. Osusz ręcznikiem papierowym. Posyp mąką z obu stron i smaż w oleju roślinnym na Patelni iCook o nieprzywierającej powierzchni, aż się zarumienią. Umieść w 4-litrowym naczyniu do gotowania na parze w celu odsączenia oleju.
3. W międzyczasie przygotuj sos pomidorowy. Rozgrzej oliwę z oliwek z czosnkiem w 1-litrowym naczyniu iCook na średnim ogniu przez minutę. Następnie dodaj puree pomidorowe i liście bazylii, przykryj i smaż przez 10–15 minut na małym ogniu. Zdejmij z ognia i odstaw.
4. Na dno naczynia żaroodpornego wlej dwie chochle przygotowanego sosu pomidorowego, a następnie ułóż na nim warstwę usmażonych bakłażanów, posyp startym parmezanem i solą i ułóż plasterki mozzarelli. Układaj takie warstwy, aż zużyjesz wszystkie plastry bakłażana. Na koniec wylej warstwę sosu pomidorowego i posyp solą, pieprzem oraz startym parmezanem. Wstaw do piekarnika na 40 minut, a po upieczeniu ponownie posyp świeżym parmezanem. Smacznego!