AUBERGINEN-PARMIGIANA

Menù-Zutaten

400 g. Formaggio Bruschetta...Mia (Käse für „Bruschetta...Mia“) - 7020
450 g. Pomodorina (Tomatensauce) - CA0K
qb Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5
qb Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

Zutaten

150 g Mehl Typ 00
400 g Parmigiano Reggiano
n.B. grobes Salz
n.B. Salz
50 g Frisches Basilikum
1 kg Lange Auberginen

Chef: Monica Copetti

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Auberginen der Länge nach in Scheiben schneiden. Streuen Sie sie mit grobem Salz aus und lassen Sie sie etwa eine Stunde lang Wasser verlieren, dann spülen Sie sie gründlich ab und trocknen sie mit Papiertüchern.
Die Scheiben mit Mehl bestäuben und in dampfendem Öl frittieren, dann auf Papiertücher legen, um überschüssiges Öl zu entfernen. Eine Schicht Pomodorina auf dem Boden einer Auflaufform verteilen, darauf eine Schicht Auberginen, noch mehr Pomodorina, Käse für Bruschetta...Mia und Basilikumblätter; mit einer Prise Kräutersalz und geriebenem Parmesan bestreuen. Wiederholen Sie die Abfolge der Schichten, bis alle Schichten aufgebraucht sind, und achten Sie darauf, mit einer Schicht Pomodorina zu enden, auf die Sie Käsewürfel und reichlich geriebenen Parmesan streuen.
Im Backofen bei 180 °C etwa eine halbe Stunde lang backen. Aus dem Ofen nehmen und mit frischen Basilikumblättern garnieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)