

BERENJENAS A LA PARMIGIANA



Chef: Monica Copetti

Preparación

Para 6 personas

Cortar las berenjenas en rodajas, echar con sal gorda por encima y esperar una hora para permitirles perder agua.

Luego, lavarlas y secarlas con ayuda de un trapo de cocina.

Enharinar las berenjenas, freirlas con aceite hirviendo y ponerlas en un papel secante para absorber el exceso aceite.

Preparación de la Parmigiana: En un recipiente apto para horno, intercalar capas de Pomodorina, otra de berenjenas, de Pomodorina, pan de Bruschetta y unas hojas de albahaca, condimentar con una pizca de sal de hierbas y queso rallado Parmigiano.

Repetir el procedimiento finalizando con una capa de Pomodorina y distribuir unos cubos de queso rallado parmesano.

Cocinar en horno a 180 °C unos 30 minutos.

Retirar del horno y decorar con unas hojas de albahaca fresca. Servir.

Ingredientes Menù

400 g Formaggio Bruschetta...Mia (Queso Bruschetta... Mía) - 7020

450 g. Pomodorina - CA0K

al gusto Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

al gusto Sale alle erbe (Sal con hierbas) - PG0

Ingredientes

150 g harina "00"

400 g queso parmesano

al gusto Sal gorda

al gusto Sal

50 g albahaca fresca

1 kg Berenjenas cortas