



ПАРМИДЖАНО

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 700 г баклажанов
- 20 г муки
- 1 зубчик чеснока – очистить и нарезать ломтиками
- 250 г пассаты
- 10 листочков базилика
- 250 г сыра моцарелла – нарезать ломтиками
- 80 г сыра пармезан – натереть на мелкой терке
- растительное масло для жарки баклажанов
- 2 ст. л. оливкового масла EXTRA VIRGIN
- соль и перец по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Разогрейте духовку до 200 °С.
2. Нарезьте баклажаны вдоль, посолите их и оставьте на 30 минут. Промокните баклажаны бумажными полотенцами. Обваляйте их в муке с обеих сторон и обжарьте в растительном масле на сковороде iCook с антипригарным покрытием до золотисто-коричневого цвета. Поместите баклажаны в 4-литровую вставную емкость для готовки на пару iCook, чтобы с них стекло лишнее масло.
3. Тем временем приготовьте томатный соус. Нагрейте оливковое масло с чесноком в 1-литровой кастрюле iCook на среднем огне в течение одной минуты. Добавьте пассату и листья базилика, накройте крышкой и проварите смесь в течение 10–15 минут на слабом огне. Снимите соус с огня.
4. Положите две ложки томатного соуса на дно формы для запекания. Уложите на соус слой жареных баклажанов, посолите их и посыпьте пармезаном с моцареллой. Продолжайте выкладывать слои, пока у вас не закончатся все баклажаны. Самый верхний слой полейте томатным соусом, посолите, поперчите и посыпьте тертым пармезаном. Поставьте блюдо в духовку на 40 минут, а когда оно будет готово, посыпьте его сверху пармезаном. Приятного аппетита!