



ПАРМІДЖАНО

ІНГРЕДІЄНТИ

- 700 г баклажанів
- 20 г борошна
- 1 зубок часнику – очистити і нарізати скибочками
- 250 г пасати
- 10 листочків базилика
- 250 г сиру моцарела – нарізати скибочками
- 80 г сиру пармезан – натерти на дрібній тертушці
- рослинна олія для смаження баклажанів
- 2 ст. л. оливкової олії EXTRA VIRGIN
- сіль і перець за смаком

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

1. Попередньо розігрійте духовку до 200° С.
2. Наріжте баклажани уздовж, посоліть їх і залиште на 30 хвилин. Промокніть баклажани паперовими рушниками. Обваляйте їх у борошні з обох сторін і обсмажте в олії на сковороді iCook, що не допускає пригорання, до золотаво-коричневого кольору. Покладіть баклажани в 4-літрову вставну ємність для готування на парі iCook, щоб з них стекла зайва олія.
3. Тим часом приготуйте томатний соус. Нагрійте оливкову олію з часником в 1-літровій каструлі iCook на середньому вогні протягом однієї хвилини. Додайте пасату і листя базилика, накрийте кришкою проваріть суміш протягом 10–15 хвилин на слабкому вогні. Зніміть соус з вогню.
4. Покладіть дві ложки томатного соусу на дно форми для запікання. Покладіть на соус шар смажених баклажанів, посоліть їх і посипте пармезаном із моцарелою. Продовжуйте викладати шари, поки не закінчатся всі баклажани. Найверхній шар полийте томатним соусом, посоліть, поперчіть і посипте тертим пармезаном. Поставте страву в духовку на 40 хвилин, а коли вона буде готова, посипте її зверху пармезаном. Смачного!