



PARMIGIANA

INGREDIENTES

- 700 g de berenjenas
- 20 g de harina
- 1 diente de ajo, pelado y cortado fino
- 250 g de salsa de tomate («passata»)
- 10 hojas de albahaca
- 250 g de mozzarella, cortada fina
- 80 g de parmesano, recién rallado
- Aceite vegetal para freír las berenjenas
- 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 200°C.
2. Corta las berenjenas a lo largo, sazona con sal y déjalas reposar durante 30 minutos. Seca el exceso de líquido con papel de cocina. Espolvorea con harina por ambos lados y fríelas en aceite vegetal en la Sartén Antiadherente iCook hasta que estén doradas. Ponlas en la Olla Vaporera de 4 litros iCook para escurrir cualquier exceso de aceite.
3. Mientras tanto, prepara la salsa de tomate. Calienta aceite de oliva con el ajo en la Cacerola de 1 litro iCook a fuego medio durante un minuto. Añade la salsa de tomate y las hojas de albahaca, tápalo y cuece a fuego lento durante 10-15 minutos. Retira del fuego y guárdalo aparte.
4. Pon dos cucharones de la salsa de tomate preparada en el fondo de la fuente de horno y coloca encima una capa de las berenjenas fritas, y luego un puñado de parmesano, sal y mozzarella. Sigue haciendo capas hasta que no queden berenjenas. Termina la última capa con salsa de tomate, sal, pimienta y parmesano rallado. Pon en el horno durante 40 minutos y vuelve a añadir parmesano fresco cuando esté hecho. Sirve y ¡que aproveche!