



PARMIGIANA

HOZZÁVALÓK

- 700 g padlizsán
- 20 g finomliszt
- 1 cikk fokhagyma, meghámozva és szeletelve
- 250 g paradicsompüré (passata)
- 10 bazsalikomlevél
- 250 g mozzarella sajt, szeletelve
- 80 g parmezán, finomra reszelve
- Növényi olaj a padlizsán kisütéséhez
- 2 evőkanál extra szűz olívaolaj
- Só és bors, ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS MÓDJÁ

1. Melegítsd elő a sütőt 200 °C-ra.
2. Szeleteld fel hosszában a padlizsánokat, sózd meg, majd hagyd állni őket 30 percig. A felesleges vizet itasd fel egy konyhai törölkendővel. Szórd meg liszttel a padlizsánszeletek mindkét oldalát, majd süsd olajban aranybarnára az iCook™ Tapadásmentes serpenyőben. Tedd a padlizsánokat a 4 literes iCook™ Párolóbetétbe a felesleges olaj lecsepegtetéséhez.
3. Ezalatt készítsd el a paradicsomszószt. Melegítsd 1 percig az olívaolajat a fokhagymával az 1 literes serpenyőben közepes hőfokon. Ezután add hozzá a paradicsompürét és a bazsalikomleveleket, tedd rá a fedőt, és főzd 10–15 percig alacsony hőfokon. Vedd le az edényt a tűzhelyről, és tedd félre.
4. Tegyél 2 mérőkanál előkészített paradicsomszószt a serpenyő aljára, és tedd rá a sült padlizsánszeleteket, majd egy marék parmezánt, sőt és mozzarella-t. Készítsd el a fenti lépések szerint a rétegeket, amíg el nem fogynak a padlizsánszeletek. Tegyél a legfelső réteg tetejére paradicsomszószt, sőt, borsot és reszelt parmezánt. Tedd a sütőbe 40 percre, majd sütés után tegyél rá újra friss parmezánt. Az étel ezután tálalható. Jó étvágyat!