



PARMIGIANA

INGREDIENTE

- 700 g de vinete
- 20 g făină
- 1 cățel de usturoi, decojit și tocat
- 250 g de roșii pasate
- 10 frunze de busuioc
- 250 g de brânză mozzarella, tăiată felii
- 80 g parmezan, răzuit fin
- Ulei vegetal, pentru prăjit vinetele
- 2 linguri de ulei de măsline extra virgin
- Sare și piper după gust

METODĂ

1. Preîncălzește cuptorul la 200 °C.
2. Taie felii vinetele pe lungime, sarează-le și lasă-le deoparte timp de 30 de minute. Uscă lichidul excesiv cu prosoape de hârtie. Trece-le prin făină pe ambele părți și prăjește-le în ulei vegetal în tigaia non-adezivă iCook până sunt aurii. Pune vinetele în vasul de gătit la aburi iCook de 4 litri ca să scurgi uleiul rămas în exces.
3. Între timp, pregătește sosul de tomate. Încălzește uleiul de măsline cu usturoi în vasul de gătit iCook de 1 L la foc mediu timp de un minut. Apoi adaugă roșiile pasate și frunzele de busuioc și lasă-le la foc mic 10-15 minute. Ia-le de pe foc și lasă-le să se răcească.
4. Pune două linguri din sosul de tomate gătit pe fundul unei tăvi și așază pe deasupra un strat de vinete prăjite, apoi parmezan, sare și mozzarella. Continuă să repeți straturile până rămâi fără vinete. Ultimul strat decorează-l cu sos de tomate, sare, piper și parmezan răzuit. Pune la cuptor timp de 40 de minute, apoi adaugă parmezan proaspăt din nou, când este gata. Poftă bună!