

AUBERGINE A LA PARMIGGIANA



Ingrédients pour 4 personnes

3 Aubergine
100g Parmesan râpé
125g Mozzarella (2 pce)
Huile d'olive
Sel, poivre

Pour la concasser de tomate

2 Tomate cœur de bœuf
1 Tomate concassé (boite)
1 Oignon Blanc
3 Gousses Ail
2 feuilles de Laurier
1 branche de Romarin
10g Sucre en poudre
50g Huile d'olive
Sel fin, poivre

Préparation

Tranchez en rondelle de 1 cm les aubergines, cuisez les dans poêle a l'huile d'olive, avec une légère coloration, ou bien à la grillade. Assaisonner.

Pour la concassée de tomate

Taillez-en dès les tomates cœur de bœuf, ciselez l'oignons blanc, haché l'ail.

Dans une casserole, faites chauffer de l'huile d'olive, ajoutez l'oignon, cuisez 6 minutes a feu doux. Ajoutez ensuite les dés de tomate, l'ail haché, cuisez encore une fois quelques minutes pour retirer l'excédent d'eau des tomates.

Incorporez ensuite la boite de tomate, le sucre en poudre, laurier et le romarin.

Cuisez a feu 20 minutes environ, rectifier l'assaisonnement.

Finition

Taillez les mozzarellas en tranche.

Dans un plat allant au four, disposez la tomate concassée, par-dessus les aubergines, les mozzarellas ensuite et pour finir le parmesan râpé, en prenant soins d'assaisonner sur chaque étape.

Recommencez la même opération une autre fois.

Cuire au four a 220 degrés pendant 12 minutes.

Bon Appétit 😊



AUBERGINE A LA PARMIGGIANA



Ingredients for 4 persons

3 Aubergines (Eggplant)
100g grated Parmesan cheese
125 Mozzarella (2 pieces)
Olive oil
Salt and pepper

Concasser of tomato

2 Beef tomatoes
1 Crushed tomato (can)
1 white Onion
3 Cloves Garlic
2 bay leaves
1 sprig of rosemary
10g Powdered sugar
50g Olive oil
fine salt, pepper

Preparation

Slice the aubergines into 1 cm slices, cook them in a frying pan with olive oil until lightly coloured, or grill them. Season with salt and pepper.

For the crushed tomato

Chop the beef tomatoes, white onion and garlic.

In a saucepan, heat the olive oil, add the onion and cook for 6 minutes over a low heat. Then add the diced tomatoes, and garlic and continue to cook for a few minutes to remove excess water from the tomatoes.

Then add the can of tomatoes, sugar, bay leaf and rosemary.

Cook at a low heat for about 20 minutes, adjust the seasoning to your taste.

Finishing

Dice the mozzarellas.

In 4 individual ovenproof dishes, cover the bottom of the dish with a row of aubergines, top this with the tomato sauce, then the mozzarellas and finally the grated parmesan cheese, taking care to season each step. Repeat the same operation another time. (you should have 2 layers of each ingredient)

Bake in the oven at 220 degrees for 12 minutes.

Bon Appétit 😊



AUBERGINE A LA PARMIGGIANA



Ingredienti per 4 persone

3 Melanzane (Melanzane)
100g di parmigiano grattugiato
125 Mozzarella (2 pezzi)
Olio d'oliva
Sale e pepe

Concasser di pomodoro

2 Pomodori cuore di bue
1 pomodoro pelati
1 cipolla bianca
3 spicchi d'aglio
2 foglie di alloro
1 rametto di rosmarino
10g di zucchero in polvere
50g Olio d'oliva
Sale fino e pepe

Preparazione

Tagliare le melanzane a fette di 1 cm, cuocerle in padella con olio d'oliva fino a quando non si colorano leggermente, oppure grigliarle. Condire con sale e pepe.

Per il pomodoro schiacciato

Tritare i pomodori cuore di bue, la cipolla bianca e l'aglio.

In una casseruola, scaldare l'olio d'oliva, aggiungere la cipolla e far cuocere per 6 minuti a fuoco lento. Aggiungere poi i pomodori tagliati finemente e l'aglio, quindi continuare la cottura per qualche minuto per togliere l'acqua in eccesso dai pomodori.

Aggiungere poi i pelati, lo zucchero, l'alloro e il rosmarino.

Cuocere a fuoco basso per circa 20 minuti, aggiustare il condimento a piacere.

Per Finire

Tagliare la mozzarella a fette.

In una teglia da forno, coprire il fondo con una fila di melanzane, ricoprirlo con la salsa di pomodoro, poi le mozzarelle e infine il parmigiano grattugiato, avendo cura di condire ogni strato. Ripetere la stessa operazione un'altra volta. (si dovrebbero avere 2 strati di ogni ingrediente)

Cuocere in forno a 220 gradi per 12 minuti.

Bon Appétit 😊

