



Giancarlo Giametti

Crujientes de queso parmesano

Comensales: 4

Preparación: 1 hora

ingredientes

- 4 berenjenas pequeñas (de aproximadamente 2 1/2 en diámetro) o 3 berenjenas normales
- Sal del mar
- Harina integral
- Aceite de oliva
- 2/3 taza de salsa de tomate
- 1 bola de queso mozzarella fresca (aproximadamente 4 1/2 onzas)
- Un puñado pequeño de hojas de albahaca, cortadas.
- 2/3 taza de queso parmesano, rallado finamente

preparación

Cortar las berenjenas en rodajas de 1/3 pulgadas. Echar un poco de sal en cada cara y dejarlas entre dos toallas de papel. Encima de ellas poner una bandeja pesada (también puedes utilizar unas latas para que pese más). Dejar las berenjenas así durante 20 minutos.

Precalentar el horno a 350°F.

Empanar las berenjenas con la harina. Calentar un cuarto del aceite de oliva en una sartén a fuego vivo. Cuando esté caliente, introducir una capa de rodajas, bajar a fuego medio y cocer durante un minuto y medio en cada lado o hasta que estén doradas. Dejar las berenjenas encima de unas toallas de papel y repetir hasta que estén todas cocidas; agregar aceite de oliva cuando se necesite.

En una fuente para el horno, poner las rodajas uno al lado del otro. Echar una cuchara de salsa de tomate con un poco de queso mozzarella, un poco de albahaca y queso parmesano. Hacer otra capa, utilizando todos los ingredientes hasta que se acaben.

Hornear 25-30 minutos hasta que el queso se derrita y tenga un aroma divino.

***Para hacer una salsa de tomate simple, que se pueda guardar en el frigo...**

En una sartén grande, cocer seis dientes de ajo en dos cucharas de aceite de oliva a fuego lento. Agregar dos hojas de albahaca y remover durante un minuto. Añadir dos latas de 28 onzas de tomates enteros, pelados con su jugo con 2 hojas de albahaca. Hervir la salsa, y bajar a fuego lento, sazonar con sal y pimienta y déjala así durante 45 minutos. Dejarla en reposo en el frigo.