

## Vinete parmigiana

*Rețetă – fel principal*

*Porții: 4*

*Timp de preparare: 2 h*

*Dificultate: medie*



Deși proveniența acestui preparat este incertă, un lucru este sigur: sosul de roșii în stil italian și brânza care se topește și se întinde în farfurie se combină minunat cu gustul ușor amărui al vinetelor. Aroma înțepătoare de usturoi, gustul ușor dulce al sosului de roșii și mirodeniile reușesc să aducă Italia la tine în farfurie. Bunica te invită să încerci rețetă de vinete parmigiana atunci când visezi să te plimbi pe străzile din Napoli.

### **Ingrediente:**

- 1 – 1,2 kg vinete tăiate felii
- 1,2 kg de roșii coapte, tocate cubulețe
- 120 g parmezan ras
- 450 g mozzarella felii tăiate subțire
- 1 ceapă de mărime medie, tocată mărunt
- 2 căței de usturoi, tocați mărunt
- 300 ml ulei Untdelemn de la Bunica pentru prajit
- 12 frunze mari de busuioc, tocate mărunt
- 4 linguri mari făină
- sare și piper după gust

### Cum se prepară:

1. Presară sare peste feliile de vinete și lasă-le să se scurgă într-o sită pentru 30 minute, până la o oră.
2. Într-o tigaie, adaugă 2 linguri de ulei și călește pe foc mediu usturoiul împreună cu ceapa tocate mărunț până când ceapa devine translucidă.
3. Adaugă în tigaie roșiile tăiate cubulețe și sucul lor. Acoperă totul cu un capac și lasă la fiert timp de 30 minute. Dacă sosul pare deshidratat, adaugă 2-3 linguri de apă fierbinte.
4. Spală cu apă rece feliile de vinete și presează-le încet cu câteva prosoape de hârtie, apoi lasă-le să se usuce pe hârtie.
5. După ce s-au scurs de excesul de apă, înfăinează feliile de vinete. Ai grijă să nu aibă prea multă făină și scutură-le bine înainte să le așezi în tigaie.
6. Încinge o altă tigaie cu restul de ulei rămas și prăjește feliile de vinete pe ambele părți până devin aurii. Când sunt gata, scoate-le pe o farfurie acoperită de hârtie pentru a le scurge bine de ulei.
7. Dacă sosul este gata, stinge focul și adaugă busuiocul tocat mărunț, sare și piper după gust.
8. Pornește cuptorul și setează-l la temperatura de 200 °C pentru a-l preîncălzi.
9. Între timp, ia o tavă de ceramică sau din alt material termorezistent și întinde pe fundul vasului 2-3 linguri mari de sos.
10. Adaugă peste sos câteva felii de vinete așezate unele lângă altele, longitudinal. Unge feliile cu un strat subțire de sos și presară parmezan peste.
11. Așază câteva felii de mozzarella și presară din nou parmezan.
12. Continuă procesul până când ingredientele se epuizează. La final, ar trebui să ai în tavă aprox. 4 straturi de vinete felii peste care întinzi un strat de sos de roșii și finalizezi cu o mână de parmezan ras.
13. Coace totul la cuptor pentru 30 minute. Când este gata, scoate tava și lasă conținutul la odihnit pentru alte 15 minute, pentru ca aroma să fie mult mai pătrunzătoare.

Pentru și mai multă aromă, poți să adaugi în farfurie câteva frunze de busuioc sau oregano.  
Buon appetito!