



legume

Vinete gratinate cu mozzarella

Prepari **4 porții** în **30 minute**, plus timpul de prăjire și gratinare.

Adună la un loc: 800g vinete medii, 300g mozzarella, jumătate de legătură de oregano, jumătate de legătură de busuioc, 500g roșii decojite și tocate, 100g făină, 100ml de ulei Bonatello, 50g parmezan ras, sare.

Curăță vinetele, spală-le și șterge-le bine de apă, apoi taie-le pe lung în felii groase de 0,5cm. Așază-le apoi într-un vas, presară sare și lasă-le să stea 15 minute.

Preîncălzește cuptorul la 180°C. Taie mozzarella cubulețe. Spală verdeața, alege doar frunzele și toacă-le mărunt. Pune roșiile într-un bol, pasează-le bine, apoi amestecă cu verdeața tocată.

Clătește feliile de vinete cu apă, usucă-le cu prosoape de hârtie, apoi trece-le prin făină. Prăjește-le pe ambele părți într-o tigaie cu ulei bine încins, până când se rumenesc. Când sunt gata, lasă-le să se scurgă pe prosoape de hârtie.

Unge cu ulei o tava termorezistentă și așază în straturi alternative feliile de vinete, piureul de roșii cu verdeața și mozzarella. Stratul superior trebuie să fie de piure de roșii. Presară parmezanul pe toată suprafața și dă la cuptor timp de 10 minute.

Secretul lui Bonatello

Pune puțin usturoi tocat în amestecul cu roșii pentru o aromă intensă.