



Origen:

También conocida como parmigiana di melanzane, o parmesano de berenjena es un plato italiano muy popular, a menudo se asocia con Nápoles, pero también es habitual en Campania, Calabria y Sicilia.

Ingredientes:

- * 2 berenjenas medianas
- * 6 tomates maduros pero firmes
- * 2 bolas de mozzarella de búfala
- * 100 gramos de queso parmesano
- * pimienta negra / albahaca fresca
- * orégano / sal / aceite de oliva virgen extra.



Asociación Colombiana de Agencias de Viajes y Turismo



www.ctmenlinea.com.co

LÍNEAS DE ATENCIÓN: (571) 602 9777 (57) 3214583531



jefe.operaciones@ctmenlinea.com.co - gerentecomercial@ctmenlinea.com.co

DESTINO: **ITALIA**



MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Plato típico de Italia

Preparación:

1. Lavar las berenjenas, despuntar y cortar en rodajas de medio centímetro de grosor, sean transversales o longitudinales y salar.
2. Colocar en una bandeja de horno con unas gotas de aceite de oliva. Hornear a 180º C hasta que estén tiernas y ligeramente doradas.
3. Aparte, lavar, pelar y cortar el tomate en trozos. Rehogar en una sartén con un poco de aceite de oliva, cinco o seis hojas de albahaca fresca, sal al gusto y una pizca de azúcar. Sofreír a fuego fuerte no más de diez minutos.
4. Rallar el parmesano y cortar en finas lonchas la mozzarella.
5. Empezar a montar el plato, que viene a ser como una lasaña. Una base de tomate, una capa de rodajas de berenjena, parmesano, lonchas de mozzarella, capa de tomate, capa de berenjenas, el parmesano, la mozzarella y el tomate. Entre capa y capa opcional agregar unas hojas de albahaca, y terminar con mozzarella para gratinar.
6. Introducir al horno precalentado a 180º C durante media hora aproximadamente.

Agradecimientos A La Persona Que Sugiere El Plato:
Sr. Cristiano Ascari



www.ctmenlinea.com.co

LÍNEAS DE ATENCIÓN: (571) 602 9777 (57) 3214583531

jefe.operaciones@ctmenlinea.com.co - gerentecomercial@ctmenlinea.com.co

