

Publicerad 7 jun 2007 09:33

La parmigiana

Portioner: 4

Tid: 50 minuter

Ingredienser:

2 stora auberginer
2 burkar skalade tomater
½ lök
100 g riven parmesanost
2–3 klyftor vitlök
olivolja
färsk basilika

Skär auberginerna i centimetertjocka skivor på längden.

Bryn skivorna i olivolja.

Häll sedan på en bottenskyla med vatten och stek skivorna mjuka på låg värme.

Under tiden gör du i ordning tomatsåsen. Fräs en riven lök i olivolja.

Häll på de krossade tomaterna och blanda i några klyftor krossad vitlök. Salta och peppra.

Låt såsen koka på svag värme i ca en halvtimme.

Sätt ugnen på 225 grader.

Lägg auberginen på ett fat och täck med tomatsåsen.

Strö över färsk basilika och toppa med riven parmesanost.

Ställ in den i ugnen och gratinera i ca 10 minuter. Eller ät den kall. Ställ i så fall fatet i kylan över natten så att smakerna gifter sig.

Både till kall och varm parmigiana är det gott med grissini.

DN

© Detta material är skyddat enligt lagen om upphovsrätt.