Berenjenas gratinadas con mozarella y parmesano

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** baxert



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

En esta ocasión vamos a preparar una estupenda cazuela de berenjenas gratinadas con mozarella, aceitunas negras y verdes, tomate y queso parmesano. Veréis qué cosa más rica!!!

Ingredientes para 4 personas :

- 2 ó 3 berenjenas
- 4 cucharadas soperas de harina de trigo
- 1 lata pequeña de aceitunas verdes deshuesadas
- 1 lata pequeña de aceitunas negras sin hueso,
- 2 bolitas de mozarella
- albahaca, orégano
- sal, pimienta negra
- aceite de oliva para freir,
- salsa de tomate casera
- abundante queso parmesano recién rallado.

Preparación:

Paso 1

Lavamos bien las berenjenas y las cortamos en lonchas finitas longitudinalmente - Las salpimentamos y ponemos en un escurridor de verduras, dejando que reposen una media hora. Transcurrido este tiempo, las pasamos por harina sacudiendo el exceso y las freimos en abundante aceite caliente por ambas caras. Escurrimos sobre papel absorbente. Reservamos

Paso 2

Cortamos la mozarella en finas rodajitas, picamos el orégano y la albahaca bien finitos y las aceitunas en rodajitas. En una cazuela apta para hornear, colocamos las rodajas de berenjena hasta cubrir el fondo Sobre las berenjenas ponemos la mozarella, una capa fina de salsa de tomate casera, las aceitunas en rodajitas y las hierbas aromáticas picadas. Seguimos alternando capas sucesivamente hasta agotar los ingredientes.

Cubrimos abundantemente con queso parmesano recién rallado y gratinamos hasta que se dore ligeramente. Servimos caliente.