

חציל פרמג'יאנה (בסגנון לזניה)



רכיבים

- כפית סוכר לבן
- 1/2 2/1 כפית מלח גס
- שיני שום קצוצות
- 1/2 2/1 כפית אורגנו
- כפיות אורגנו קצוץ
- גרם עגבניות מרוסקות
- כוס גבינת פרמזן מגוררת מגוררת
- גרם גבינת מוצרלה מגוררת
- 1/2 2/1 כוס פירורי לחם פירורית זהב מתובלים במלח, פלפל ואורגנו
- פנים של חציל בינוניים
- כפות שמן זית

הכנה

1. מחממים תנור לחום 200 מעלות.
2. פורסים את החצילים לעובי 1 ס"מ, מסדרים בשכבה אחת בתבנית ומזלפים מעל שמן זית, מעט מלח גס ופלפל.
3. אופים כ-12 דקות עד שהן פריכות ומקומטות מעט, הופכים צד ומשחימים שוב.
4. מערבבים את כל חומרי הרוטב לתערובת אחידה
5. מורחים 4-5 כפות מהרוטב בתבנית קרמיקה עמוקה או בפיירקס.
6. מסדרים כשליש מהעגבניות על התחתית.
7. מסדרים מעל שכבה אחת של עיגולי חצילים אפויים.
8. מפזרים מעליהם גבינת פרמזן, ומעליה שכבה נוספת של עגבניות
9. חוזרים על השכבות עד שנגמרים החצילים.
10. מפזרים על השכבה העליונה מוצרלה מגוררת, ומעליה את פירורי הלחם המתובלים. (על מנת למנוע מהגבינה להישרף).
11. אופים בחום בינוני-180 מעלות במשך 30 דקות. אם המאפה משחים מידי במהלך האפייה, מכסים בנייר כסף.

70 דקות

4 servings 4