פרמג׳יאנה חצילים

רכיבים

- פנים של חציל
- כפות שמן זית
- כף רסק עגבניות
- שיני שום קצוצות
- 1/2 2/1 פלפל אדום חריף צ'ילי (לא חובה)
- צנצנות רוטבעגבניות לבישול פסטה
- ענפי בזיליקום
- גרם גבינת פרמזן מגוררת
- כדורים גבינת מוצרלה פרסקה (לא חובה)
- חבילות פירורית מתובלת אסם
- כוס קמח
- ביצה
- ליטר שמן קנולה לטיגון

הכנה

1. פורסים את החצילים לאורך, ממליחים קלות ומסדרים בעמידה בתוך מסננת כדי שיוציאו נוזלים.

2. לסיר או קלחת מוסיפים מעט שמן זית, כף רסק עגבניות ומעט צ׳ילי גרוס, אם רוצים, ומטגנים קלות. מוסיפים את השום, גבעולי בזיליקום ו-3 צנצנות של רוטב עגבניות קלאסי פרפקטו ומבשלים על אש בינונית עד שהסמיך מעט.

3. מייבשים את החצילים עם נייר סופג ומצפים בקמח, מומלץ לנער קמח עודף, טובלים בביצה ואז מצפים בפירורית מתובלת. מטגנים עד להזהבה.

4. מחממים תנור ל-180 מעלות.

5. בתבנית אפייה גדולה מסדרים בשכבות רוטב, חצילים מטוגנים, עלי בזיליקום, פרמזן מגוררת וקצת מוצרלה עד שהתבנית מלאה. שכבה אחרונה צריכה להיות רוטב, פרמזן וקצת מוצרלה. מכניסים לתנור על המדף התחתון ל-30 דקות אפייה. מוציאים ומגישים מיד.

45 דקות

4 4