

Berenjena al horno con queso parmesano

Ingredientes:

- 2 berenjenas peladas y cortadas en rodajas de 1/2 pulgada (1.3 cm)
- 1 taza de pan rallado
- 1/2 taza de queso parmesano rallado
- 2 huevos batidos
- 1 frasco (28 onzas; 794 g) de salsa para pasta
- 16 onzas (454 g) de queso mozzarella rallado

Preparación:

1. Precaliente el horno a 350 °F (177 °C) y engrase una bandeja de horno.
2. Mezcle el pan rallado y la 1/4 taza de queso parmesano en un bol.
3. Sumerja las rebanadas de berenjena en huevo batido; y luego cúbralas con la mezcla de pan rallado. Coloque las rebanadas de berenjena recubiertas en una bandeja de horno engrasada, en una sola capa.
4. Hornee hasta que esté ligeramente dorada y crujiente, unos 5 minutos por lado.
5. Cubra el fondo de una bandeja de horno de 9x13 con una capa de salsa para pastas; cubra con una capa de rebanadas de berenjena. Espolvoree aproximadamente 1 cucharada de queso parmesano y 1/3 taza de queso mozzarella. Repita las capas con los ingredientes restantes y termine con una capa de queso.
6. Hornee en horno precalentado hasta que el queso burbujee y se dore, unos 35 minutos.

Baked Eggplant Parmesan

Ingredients:

- 2 eggplant, peeled and cut into 1/2 inch slices
- 1 cup breadcrumbs
- 1/2 cup parmesan cheese, grated
- 2 eggs, beaten
- 1 (28 ounce) jar pasta sauce
- 16 ounces mozzarella cheese, shredded

Directions:

1. Preheat oven to 350°F, grease baking dish.
2. Mix breadcrumbs and 1/4 cup parmesan cheese together in a bowl.
3. Dip eggplant slices in beaten egg; coat with breadcrumb mixture. Arrange coated eggplant slices in a single layer on greased baking sheet.
4. Bake in oven until lightly browned and crisp, about 5 minutes per side.
5. Cover the bottom of a 9x13 baking dish with a layer of pasta sauce; top with a layer of eggplant slices. Sprinkle with about 1 tablespoon of parmesan cheese and 1/3 cup mozzarella cheese. Repeat layers with remaining ingredients, ending with a cheese layer.
6. Bake in preheated oven until cheese is bubbling and golden brown, about 35 minutes.