

## פרמיג'אנה חצילים (חצילים עם גבינת פרמזן)

45 min זמן הכנה:

קושי: בינוני

### מצרכים

- בזילקום: לפי הצורך
- גבינת פרמזן מגורדת: 60 גרם
- חצילים: 300 גרם
- מוצרלה: 100 גרם
- מלח: לפי הצורך
- פלפל שחור: לפי הצורך
- שום: שן אחד
- שמן לטיגון: לפי הצורך



### הקנה

1. לחתוך את החצילים לעיגולים ולטגן אותם בשמן עד לקבלת הזהוב הנכון.
2. בינתיים, לבשל למשך 15 דקות את **העגבניות** על אש גבוהה עם שמן זית כתית מעולה, מלח ופלפל.
3. לחתוך את המוצרלה לפרוסות ומגרדים את הפרמזן.
4. להרכיב את הפרמיג'אנה בתבנית בשכבות את העגבניה, החציל, המוצרלה והפרמזן לסירוגין.
5. לאפות בתנור במשך 15 דקות בטמפרטורה של 180 מעלות.

### למתכון הזה השתמשנו

עגבניות מרוסקות דק ומסוננות 180 גרם

