

Lasaña de berenjenas con mozzarella y albahaca

COOKING
LOVERS 

Raciones para 1

1
berenjena

Salsa de tomate

Albahaca fresca

1
Mozzarella

- 1 Corta la berenjena en rodajas y las colocamos en la base de una fuente para el horno.
- 2 Cubre la capa de berenjena con salsa de tomate, hojas de albahaca fresca y trocitos de mozzarella. Repite esta operación tantas veces como quieras. En nuestro caso hemos hecho dos pisos de berenjena, tomate y queso.
- 3 Riega con un chorrito de aceite de oliva y hornea 30 minutos a 180 grados.
- 4 Sirve caliente para disfrutar del increíble sabor de esta Parmigiana.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/lasana-de-berenjenas-con-mozzarella-y-albahaca/>

