

Parmigiana nel parmigiano



Ingredienser för 4 portioner

Parmesankorg

- 200 g parmesanost

Aubergineröra

- 4 aubergines
- 2 gula lökar
- 500 g passerad tomat
- 8 msk olivolja
- 3 msk färdig tomatsås
- färsk basilika
- 2 buffelmozzarella
- salt
- peppar
- 8 körsbärstomater, till garnering
- 1 msk strösocker
- 2 msk smör

Gör så här

1. **Parmesankorg**
Riv parmesanost och smält fyra små högar i en teflonpanna, låt dem svalna över en skål så att de formas till små korgar
2. **Aubergineröra**
Skär aubergine i små tärningar, stek med 6 msk olivolja till de blir gyllenbruna.
3. Fräs hackad lök i olja, tillsätt passerad tomat, smaksätt med salt, peppar och basilika. Låt blandningen sjuda ca 30 minuter.
4. Häll den färdiga tomatsåsen i pannen med de stekta auberginetärningarna.
5. Skär mozzarella i tärningar och blande ner i aubergineröran.
6. Fräs körsbärstomaterna i 2 msk olivolja, strö över 1 msk socker så det smälter och tillsätt 2 msk smör och låt allt sjuda ihop tills det får jämn och karamelliserad yta.
7. Portionera aubergineröran i parmesankorgarna och garnera med de glaserade körsbärstomaterna