

Μελιτζάνες με ντομάτα και μοτσαρέλα



Υλικά (για 4

ΑΤΟΜΑ)

12 όμοιες ροδέλες μελιτζάνας (από 2 ή 3 μελιτζάνες), πάχους 1 εκ. περίπου,

12 ροδέλες ντομάτας (από 4 ντομάτες), πάχους 1 εκ. περίπου (οι 4 ροδέλες να είναι από το πάνω μέρος των ντοματών),

12 όμοιες ροδέλες μοτσαρέλα (από 2 μπάλες),

2 κουταλιές τριμμένη παρμεζάνα,

ελαιόλαδο,

12 φύλλα βασιλικού + επιπλέον για γαρνίρισμα,

αλάτι, πιπέρι.

Εκτέλεση

Πασπαλίζετε τις μελιτζάνες με αλάτι και τις αφήνετε σε ένα σουρωτήρι να κατεβάζουν το νερό τους, για ½ περίπου ώρα. Τις ξεπλένετε και τις στραγγίζετε καλά, στύβοντάς τις με τις παλάμες σας.

Αλείφετε τις μελιτζάνες και από τις δυο πλευρές με ελαιόλαδο. Ζεσταίνετε ένα τηγάνι/σχάρα στη φωτιά και τις ψήνετε πάνω τμηματικά, μέχρι να ροδίσουν

ελαφρά και από τις δυο πλευρές και να μαλακώσουν.

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°C και ντύνετε με αντικολλητική λαδόκολλα το ταψί του φούρνου. Τοποθετείτε 4 φέτες μελιτζάνας (διαλέξτε τις πιο μεγάλες) πάνω στο ταψί. Ύστερα, βάζετε πάνω από μια φέτα ντομάτας (τις μεγαλύτερες) τις αλατοπιπερώνετε πολύ ελαφρά και βάζετε από πάνω μια ροδέλα μοτσαρέλα και λίγη παρμεζάνα. Τις αλατοπιπερώνετε ελαφρά, τοποθετείτε στο κέντρο τους 1 φυλλαράκι βασιλικού και επαναλαμβάνετε τις στρώσεις μελιτζάνα-ντομάτα-μοτσαρέλα- παρμεζάνα- βασιλικός μια δεύτερη φορά, πάντα αλατοπιπερώνοντας πολύ ελαφρά στα ενδιάμεσα. Κλείνετε τα μιλφέιγ, βάζοντας μια φέτα μελιτζάνας, μια φέτα μοτσαρέλα, παρμεζάνα και τελειώνετε με τη ροδέλα από το πάνω μέρος των ντοματών.

Ψήνετε τα μιλφέιγ στο φούρνο για 20 λεπτά και τα σερβίρετε ζεστά, συνοδεύοντάς τα, αν θέλετε, με σαλάτα ρόκα με ελαιόλαδο και βαλσαμικό ξίδι. Η συνταγή μεγαλώνει ή μικραίνει, πολύ εύκολα.

Πηγή: ikypros.com