



Olasz rakott padlizsán

Hozzávalók

- 3 db padlizsán
- 1 csipet só
- 1 csipet feketebors
- 3 ek olívaolaj
- 1 üveg Maggi Zöldfűszeres bolognai szósz
- 25 dkg ricotta
- 7 dkg parmezán sajt
- 25 dkg mozzarella

Elkészítés

1. A padlizsánokat alaposan megmossuk, majd 1 centis karikákra vágjuk. Alaposan sózzuk-borsozzuk mindkét oldalukat és állni hagyjuk 10 percig.
2. Egy konyhai papírtörölővel a padlizsánokat szárazra töröljük, majd sütőpapírral bélelt tepsire fektetjük őket. Meglocsoljuk olívaolajjal és 200 fokos sütőben 20 perc alatt megpirítjuk őket.
3. Közben a bolognai szósz felmelegítjük, a ricottát a parmezánnal és kevés sóval, valamint borssal kikeverjük.
4. Egy hőálló edényt olívaolajjal vékonyan kikenünk és egy sor sült padlizsánt fektetünk bele. Meglocsoljuk a paradicsomos mártás felével. A tetejére halmozzuk a ricottás keverék felét, majd befedjük egy újabb réteg padlizsánnal, erre kerül a maradék paradicsomos szósz, illetve a ricotta. Legvégül beborítjuk vékonyra szeletelt mozzarella sajttal és 200 fokon 25-30 perc alatt aranybarnára sütjük.

Tápérték adatok

Szénhidrát	27.17 g
Energia	546.95 kcal
Zsír	35.75 g
Fehérje	30.04 g
Telített zsírok	15.61 g

🕒 85 Perc

⊕ 4 adag