



# PARMIGIANA

## AINESOSAT

- 700 g munakoisoa
- 20 g jauhoja
- 1 valkosipulinkynsi kuorittuna ja viipaloituna
- 250 g passata-tomaattisosesta
- 10 basilikanlehteä
- 250 g passata-tomaattisosesta
- 80 g parmesaania hienoksi raastettuna
- Kasviöljyä munakoisojen paistamista varten
- 2 rkl ekstra-neitsytoliiviöljyä
- Suolaa ja pippuria maun mukaan

## VALMISTUS

1. Esilämmitä uuni 200 °C:seen.
2. Viipaloi munakoisot pitkittäin, suolaa ne ja anna levätä 30 minuuttia. Taputtele liika neste pois talouspyyhkeellä. Ripottele jauhoa niiden kummallakin puolelle ja paista kullankruskeiksi kasvisöljyssä tarttumattomassa iCook-paistinpannussa. Laita munakoisot iCook 4 | Stock Pot Steameriin ylimääräisen öljyn valuttamiseksi.
3. Valmista sillä välin tomaattikastike. Kuumenna oliiviöljyä ja valkosipulia iCook 1 | kasarissa keskilämmöllä yksi minuutti. Lisää sitten passata ja basilikanlehdet, peitä kannella ja kypsennä 10–15 minuuttia alhaisella lämmöllä. Poista lämmöstä ja laita sivuun.
4. Laita kaksi kauhallista valmista tomaattikastiketta vuolan pohjalle, laita päälle kerros paistettuja munakoisoja ja sitten kourallinen parmesaania, suolaa ja mozzarella. Jatka kerrosten tekemistä, kunnes munakoisot loppuvat. Viimeisteletylin kerros tomaattikastikkeella, suolalla, pippurilla ja raastetulla parmesaanilla. Laita uuniin 40 minuutiksi ja lisää sitten tuoretta parmesaania uudelleen, kun se on paistettu. Tarjoile ja nauti!