

Berenjenas al horno



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 2

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/berenjenas-al-horno>

Preparación

Cortar la berenjena en rodajas, pasarla por harina y freirla en aceite caliente hasta que estén doradas. Poner una capa de salsa de tomate en un plato hondo para hornear. Colocar las rodajas de berenjena en capas alternas y verter más salsa. Ponerle el queso mozzarella encima y dejarlo 25 minutos a 250°C en el horno. Mientras tanto, cocinar los linguini de acuerdo con las instrucciones del paquete. Pon en un plato todos los ingredientes y a comer!!

Ingredientes

- ✓ 2 cucharada/s Aceite de vegetales
- ✓ 3 Berenjenas
- ✓ 50 grs. Harina
- ✓ 200 grs. Salsa marinara (o de tomate común)
- ✓ 230 grs. Mozzarella
- ✓ 125 grs. Pasta linguini

Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Guarniciones

