

Régal

Aubergines et tomates au Grana Padano AOP

Par Régal



Niveau de difficulté

Facile

Coût

Bon marché

Temps de préparation

40 min

Temps de cuisson

1 heure

Catégories : Entrées, Grands classiques, Légumes, Plats, Recettes du monde

Cette recette d'aubergines et tomates au Grana Padano AOP va vous faire fondre... Un délicieux gratin italien qui plaira à toute la famille !

Pour 6 personnes

Ingédients

Pour la recette des aubergines et tomates au Grana Padano AOP :

3 Aubergine
500 g Coulis de tomate
250 g Mozzarella
100 g Grana Padano AOP
3 Gousse d'ail
2 brins Basilic
3 brins Thym
Huile d'olive
Sel et poivre

Réalisation

- 1 Commencez cette recette d'aubergines et tomates au Grana Padano AOP en pelant et écrasant l'ail. Mettez-le dans une casserole avec le coulis de tomates, un filet d'huile d'olive, le thym, du sel et du poivre. Portez sur feu moyen, couvrez et laissez mijoter 30 min.
- 2 Lavez les aubergines, retirez les pédoncules, puis détaillez-les en fines tranches. Faites-les dorer deux par deux dans une poêle en remettant un peu d'huile à chaque fois. Égouttez-les au fur et à mesure sur du papier absorbant. Assaisonnez-les.
- 3 Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Détaillez la mozzarella en fines tranches. Versez un peu de sauce tomate dans le fond d'un plat à gratin. Recouvrez d'aubergines, puis de tranches de mozzarella, de Grana Padano AOP râpé et de basilic. Procédez ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 4 Enfournez et faites cuire 30 à 35 min. Dégustez tiède ou froid.



- Notre **gratin aux aubergines**

Si vous avez aimé nos aubergines et tomates au Grana Padano AOP

- Vous aimerez le **Grana padano, un grand fromage d'Italie**
- Notre **Bruschetta aux champignons et Grana Padano AOP**