Parmezanowy bakłażan z pieca do pizzy

4 porcje

20 minut

Składniki

- 2 bakłażany
- 2 łyżeczki soli
- oliwa z oliwek do posmarowania
- 1 puszka krojonych pomidorów
- 1 mała cebula
- 1 ząbek czosnku
- garść świeżych liści bazylii
- 2 łyżki octu balsamicznego
- 2 kulki mozzarelli
- 25 g startego parmezanu
- świeżo mielony pieprz

Przygotowanie

1. Krok

Pokrój bakłażany na ćwiartki lub grubsze plastry. Posyp solą i pozostaw na około 1 godzinę, aby pozbyć się nadmiaru wilgoci oraz charakterystycznej goryczki. Następnie dokładnie opłucz i osusz papierowym ręcznikiem. Posmaruj kawałki bakłażana oliwą z oliwek.

2. Krok

Rozgrzej piec do pizzy do temperatury 300°C i piecz bakłażana przez około 5–7 minut, aż delikatnie się zarumieni i zmięknie.

3. Krok
W międzyczasie drobno posiekaj cebulę oraz czosnek. Podsmaż je na patelni z odrobiną oliwy, aż staną się miękkie i lekko szkliste. Dodaj pomidory oraz świeżą bazylię. Gotuj przez około 5–7 minut. Jeśli wolisz bardziej aksamitną konsystencję, możesz zmiksować sos. Dopraw octem balsamicznym, solą oraz świeżo mielonym pieprzem.

4. Krok
Na dnie żaroodpornego naczynia rozprowadź cienką warstwę sosu pomidorowego. Dodaj warstwę bakłażana oraz pokrojoną mozzarellę. Całość posyp świeżą bazylią oraz startym parmezanem.

5. Krok
Zmniejsz temperaturę pieca do 250°C. Piecz przez około 10 minut, aż ser całkowicie się rozpuści, a wierzch nabierze złocistego koloru. Po wyjęciu odstaw na 5–7 minut, aby danie delikatnie się ustabilizowało przed podaniem.

Włoska klasyka poza pizzą

Choć piece marki Witt kojarzą się przede wszystkim z perfekcyjnie wypieczoną pizzą, ich możliwości zdecydowanie wykraczają poza klasyczne zastosowania. Bakłażan Parmigiana to doskonały przykład dania, które pozwala wykorzystać kilka najmocniejszych stron pieca jednocześnie — grillowanie, pieczenie oraz efektowne zapiekanie sera w bardzo wysokiej temperaturze. To właśnie dzięki temu prosty przepis zamienia się w danie o głębokim, intensywnym smaku i wyjątkowej strukturze.

Dlaczego warto przygotować to danie w piecu do pizzy?

Wysoka temperatura pozwala szybko skarmelizować powierzchnię bakłażana, wydobywając jego naturalną słodycz i delikatnie dymny charakter. Jednocześnie mozzarella topi się błyskawicznie, tworząc kremową warstwę, a parmezan zyskuje charakterystyczną złocistą, lekko chrupiącą strukturę. Efekt jest bardzo zbliżony do dań przygotowywanych w profesjonalnych włoskich kuchniach.

Kilka praktycznych wskazówek

- Nie pomijaj etapu solenia bakłażana — dzięki temu warzywo traci nadmiar wilgoci i podczas pieczenia zachowuje lepszą strukturę.
- Jeżeli chcesz uzyskać jeszcze bardziej intensywny smak, przygotuj sos pomidorowy wcześniej i pozwól mu chwilę odparować.
- Danie świetnie sprawdzi się zarówno jako samodzielny obiad, jak i dodatek do większego włoskiego menu przygotowywanego podczas wspólnego gotowania na tarasie lub w ogrodzie.
- To kolejny dowód na to, że piec do pizzy może bez problemu stać się centrum przygotowania pełnego, wielodaniowego posiłku.