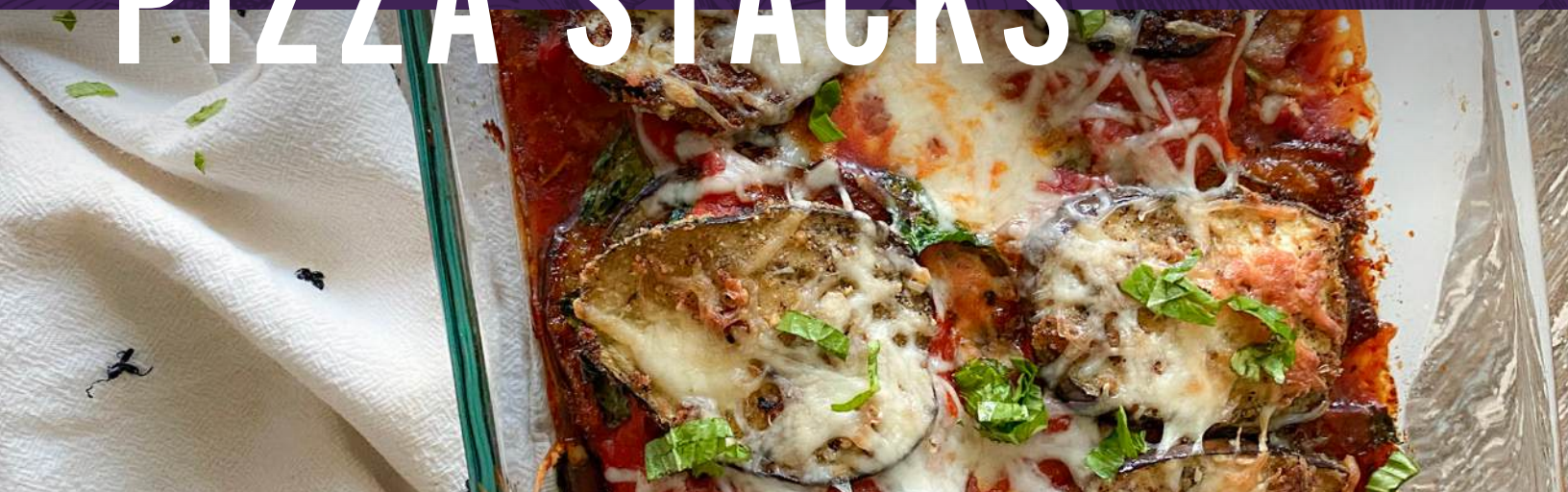


OVEN-BAKED

# EGGPLANT PIZZA STACKS



DISCOVER THE  
BOUNTY



SERVINGS  
4



PREP TIME  
20 MINUTES



COOK TIME  
40 MINUTES

## INGREDIENTS

4 Japanese eggplants,  
sliced  $\frac{1}{4}$  inch thick rounds  
1 tsp salt  
1 egg  
1 Tbsp water  
1 cup Italian seasoning  
breadcrumbs  
 $\frac{1}{4}$  cup extra virgin  
olive oil

48oz marinara sauce  
2 cups chopped spinach  
1  $\frac{1}{2}$  cup ricotta cheese  
 $\frac{1}{2}$  cup shredded  
mozzarella  
2 Tbsp fresh chopped  
basil, *optional garnish*

## INGREDIENTS

Cutting board  
Chef's knife  
Large skillet  
Shallow bowl  
Measuring cups and  
spoons

Spatula  
Paper towel lined plate  
9x11" glass baking dish  
Spoon

## INSTRUCTIONS

1. Preheat your oven to 375°F.
2. Slice the eggplant into  $\frac{1}{4}$ -inch slices across the midsection.
3. In a shallow dish, mix eggs with 1 tablespoon of water. In a separate bowl, measure breadcrumbs.
4. Heat olive oil in a heavy-bottomed skillet over medium-high heat.
5. Dip eggplant slices in the egg wash, then dredge in breadcrumbs. Fry in the hot oil for about 3 minutes per side until golden brown. Drain on a paper towel-lined plate. Repeat with remaining eggplant slices.
6. In a 9x11" baking dish, coat the bottom with a thin layer of sauce. Place 8 eggplant slices in a single layer, starting with the largest slices. Add a layer of sauce, chopped spinach, and ricotta cheese.
7. Repeat step 6 with another layer of eggplant, sauce, spinach, and ricotta.
8. Top with the last layer of eggplant, sprinkle with shredded mozzarella cheese, and bake for 20 minutes, until the cheese is melted and bubbly.

# PILAS DE PIZZA DE BERENJENA



DESCUBRE  
LA ABUNDANCIA



PORCIONES  
**4**



TIEMPO DE PREPARACIÓN  
**20 MINUTOS**



TIEMPO DE COCCIÓN  
**40 MINUTOS**

## INGREDIENTES

4 berenjenas japonesas,  
*rebanadas de ¼ de pulgada  
de grosor en rodajas*  
1 cucharadita de sal  
1 huevo  
1 cucharada de agua  
1 taza de pan rallado de  
condimento italiano  
¼ taza de aceite de oliva  
extra virgen

48oz de salsa marinara  
favorita  
2 tazas de espinacas  
picadas  
1 ½ taza de queso ricotta  
½ taza de mozzarella  
desmenuzada  
2 cucharadas de  
albahaca fresca picada,  
*para decorar*

## EQUIPOS

Tabla de cortar  
Cuchillo de chef  
Sartén grande  
Cuenco poco profundo  
Tazas y cucharas  
medidoras

Espátula  
Plato forrado con toallas  
de papel  
Fuente de vidrio de  
9x11"  
Cuchara

## INSTRUCCIONES

1. Precalear el horno a 375°F.
2. Cortar la berenjena en rodajas de ¼ de pulgada a lo largo de la sección media.
3. Calentar el aceite de oliva en una sartén de fondo grueso a fuego medio-alto, mientras espera a que el aceite se caliente, complete el paso 4.
4. En un plato poco profundo, mezclar los huevos con 1 cucharada de agua. En un recipiente aparte, mida las migas de pan.
5. Preparar rebanadas de berenjena sumergiendo en baño de huevo para cubrir ambos lados y cubra en pan rallado. Con cuidado, baje unos trozos de berenjena en el aceite caliente. Deje cocinar por un lado durante varios minutos y volteo para completar la fritura por el otro lado, aproximadamente 3 minutos por lado. Retire la berenjena cocida en un plato forrado con una toalla de papel. Repita con los trozos restantes de berenjena.
6. En una plato para hornear grande de vidrio (aproximadamente 9x11"), recubre el fondo con una fina capa de salsa. Coloque 8 rodajas de berenjena a lo largo del fondo en una sola capa. Lo ideal es comenzar primero con la porción más grande. Agregue más salsa, espinacas picadas y queso ricotta.
7. Repita el paso 6 con otra capa de berenjena, salsa, espinacas y ricotta.
8. Termine con la última capa de berenjena. Espolvoree con queso mozzarella rallado y coloque en el horno durante 20 minutos-hasta que el queso se derrita y burbujee.