**SICILIANSK PARMIGIANA DI ZUCCHINI 4-6 PORT**

En sats tomatsås,
 Tillsätt en näve mynta tillsammans med basilikan
5 zucchinier (lite för mycket, tyckte vi)
5 hårdkokta ägg
2 msk olivolja
300 gr buffelmozzarella, avrunnen och skivad
100 gr riven parmesan
1 stor näve basilika, bladen repade
1 stor näve mynta, bladen repade
havssalt och nymald svartpeppar

TOMATSÅS ger ca 1 liter 4-6 port

2 msk kallpressad olivolja
1 gul lök finhackad
2 vitlöksklyftor finhackade

½ tsk torkad chili

3 burkar hela plommontomater á 400 gr
 5 basilikakvistar, bara bladen
havssalt,
nymald svartpeppar

Hetta upp oljan i en kastrull på medelstark värme.

Tillsätt gul lök, vitlök och chili och fräs gyllenbrunt i några minuter.

Rör ner tomat, basilikablad, salt och peppar. Mosa tomaterna med träslev.
Sänk värmen, lägg på lock och sjud sakta i ungefär 20 min.
Använd genast eller låt svalna och förvara i lufttät glasburk i kylskåpet (håller ung 1 vecka)

Värm ugnen till 200 gr.
Skiva zucchinierna tunt på längden, ungefär 7 mm tjockt.
Lägg skivorna i ett durkslag, strö 5 tsk salt över och rör om ordentligt.
Låt ligga i 30 min så att en del vätska dras ur.
Knäck och skala äggen under tiden och skär dem i 7mm tjocka skivor.
Skölj Zucchiniskivorna och klappa dem ordentligt torra med hushållspapper.
Värm upp ugnens grillelement. Pensla skivorna med olivolja och grilla dem i 10 min eller tills de blivit gyllenbruna. Vänd dem efter 5 min. Man kan också grilla dem i en grillpanna.

Gratängen

Häll lite tomatsås i en ugnsform 25x30cm.
Lägg på ett lager zucchiniskivor, sedan mozzarellaskivor. Äggskivor, parmesan, basilikablad, myntablad och svartpeppar. Upprepa proceduren. Avsluta med ett lager zucchiniskivor och täck dem sedan helt med det sista av tomatsåsen och parmesanosten.
Ugnsbaka i 40 min eller tills osten är gyllenbrun och bubblar
Ta ut formen och låt vila i ung 5 min före servering.