**INGREDIENTS**

**FOR EGGPLANT**

3 medium eggplants, sliced into coins

Kosher salt

2 c. all-purpose flour

6 large eggs, beaten

1/4 c. milk (or water)

4 c. Panko bread crumbs

2 c. Parmesan, divided

1 tsp. dried oregano

3 c. shredded mozzarella

Vegetable oil, for frying

Freshly chopped parsley, for garnish

**FOR THE MARINARA**

1/4 c. extra-virgin olive oil

1 onion, chopped

6 cloves garlic, chopped

1 tbsp. tomato paste

2 (28-oz.) cans crushed tomatoes

1/4 c. torn basil leaves

1 tsp. dried oregano

Kosher salt

Freshly ground black pepper

**DIRECTIONS**

1. Line a large baking sheet with paper towels. Season eggplant slices all over with salt and place on baking sheet in a single layer. Top with another layer of paper towels and continue to layer as needed. Let sit for 45 minutes to release excess moisture.
2. Make marinara: In a large pot over medium heat, heat olive oil. Add onion and cook until tender, about 6 minutes. Stir in garlic and tomato paste and cook 1 minute. Add crushed tomatoes, basil and dried oregano to pot. Fill one can about halfway with water, swirl to release excess tomatoes, and add to pot. Simmer 20 minutes. Season with salt and pepper. (Sauce can be made up to 2 days ahead.)
3. Preheat oven to 350°. Add flour to a shallow bowl. Whisk eggs and milk in another shallow bowl. And whisk together Panko, ½ cup Parmesan, and dried oregano to a third shallow bowl. Working in batches, toss eggplant in flour then dip in eggs and dredge in Panko mixture. Place on a baking sheet lined with a wire rack.
4. In a large high-sided skillet over medium heat, heat about ¼” oil. When oil is shimmering, add eggplant in a single layer and cook until deeply golden on both sides, 2 to 3 minutes per side. Transfer to wire rack and blot with paper towels. Let cool slightly.
5. In a large baking dish, spread a thin layer of sauce. Top with a layer of eggplant slices, trimming as needed, then drizzle with more sauce. Sprinkle mozzarella and Parmesan on top. Repeat layering with remaining ingredients.
6. Cover with foil and bake on a rimmed baking sheet until the cheese is melted and the eggplant is tender, about 40 minutes. Sprinkle with fresh parsley before serving.

INGREDIENTES

PARA BERENJENA

3 berenjenas medianas, cortadas en monedas

Sal kosher

2 c. harina para todo uso

6 huevos grandes, batidos

1/4 taza leche o agua)

4 c. Migas de pan Panko

2 c. Parmesano, dividido

1 cucharadita Orégano seco

3 c. mozzarella rallada

Aceite vegetal para freír

Perejil recién picado, para decorar

PARA LA MARINARA

1/4 taza aceite de oliva virgen extra

1 cebolla picada

6 dientes de ajo picados

1 cucharada. pasta de tomate

2 latas (28 oz) de tomates triturados

1/4 taza hojas de albahaca rotas

1 cucharadita Orégano seco

Sal kosher

Pimienta negra recién molida

IDIRECCIONES

1. Cubra una bandeja para hornear grande con toallas de papel. Sazone las rodajas de berenjena con sal y colóquelas en una bandeja para hornear en una sola capa. Cubra con otra capa de toallas de papel y continúe formando capas según sea necesario. Deje reposar durante 45 minutos para liberar el exceso de humedad.

2.Hacer marinara: En una olla grande a fuego medio, caliente el aceite de oliva. Agregue la cebolla y cocine hasta que esté tierna, aproximadamente 6 minutos. Agregue el ajo y la pasta de tomate y cocine 1 minuto. Agregue los tomates triturados, la albahaca y el orégano seco a la olla. Llene una lata hasta la mitad con agua, agite para liberar el exceso de tomates y agréguela a la olla. Cocine a fuego lento 20 minutos. Condimentar con sal y pimienta. (La salsa se puede preparar con hasta 2 días de anticipación).

3. Precaliente el horno a 350 °. Agregue la harina a un tazón poco profundo. Batir los huevos y la leche en otro tazón poco profundo. Y mezcle el Panko, ½ taza de parmesano y el orégano seco en un tercer tazón poco profundo. Trabajando en lotes, mezcle la berenjena en harina, luego sumérjala en los huevos y drague en la mezcla de Panko. Coloque en una bandeja para hornear forrada con una rejilla de alambre.

4. En una sartén grande de lados altos a fuego medio, caliente aproximadamente ¼ ”de aceite. Cuando el aceite esté brillando, agregue la berenjena en una sola capa y cocine hasta que esté profundamente dorado por ambos lados, de 2 a 3 minutos por cada lado. Transfiera a una rejilla y seque con toallas de papel. Deje enfriar un poco.

5. En una fuente para hornear grande, esparza una fina capa de salsa. Cubra con una capa de rodajas de berenjena, recortando según sea necesario, luego rocíe con más salsa. Espolvoree mozzarella y parmesano encima. Repita las capas con los ingredientes restantes.

6. Cubra con papel aluminio y hornee en una bandeja para hornear con borde hasta que el queso se derrita y la berenjena esté tierna, aproximadamente 40 minutos. Espolvorea con perejil fresco antes de servir.