Gratin di melanzane

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	15 Min.
Tempo di cottura	35 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair HSE dal 2015

Preparazione

400 g di pomodori pelati, tritati

1 spicchio d’aglio

1 CM di olio d’oliva

origano

timo

sale

pepe

Schiacciare i pomodori pelati in una ciotola con una forchetta. Schiacciare l’aglio e aggiungerlo, incorporare le erbe aromatiche e l’olio d’oliva, quindi aggiustare di sale e pepe.

2 melanzane

Privare le melanzane del gambo e della corona, quindi tagliarle a fette spesse 1 cm.

100 g di formaggio grattugiato

Ungere il fondo dello stampo in porcellana e distribuirvi un po’ di salsa di pomodoro. Adagiarvi la metà delle fette di melanzane e coprire con la salsa di pomodoro. Coprire con le fette di melanzane restanti e cospargere di formaggio.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con Aria calda umida

Appoggiare lo stampo in porcellana sulla griglia all’interno della camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare gli alimenti

Aria calda umida 200 °C per 35 Min.

Accessori

Griglia

Stampo in porcellana ⅓ GN, altezza 65 mm

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019