



烤节瓜

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程 30 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器
份 4
电器 CombiSteamer V6000
PowerSteam 自 2022 年

配意大利里科塔奶酪馅料

节瓜

2 番茄 (约300克), 切成薄片

适量 盐

适量 黑胡椒粉

适量 橄榄油

3 节瓜 (约1公斤), 对半切开去瓤, 所有配料做好备用

馅料

刮出的节瓜肉, 粗碎

100 克 油浸干番茄, 沥干, 切成条状

100 克 黑橄榄, 去核

1 蒜瓣, 捣碎

3 枝 平叶欧芹, 切碎

3 枝 罗勒, 切碎

250 克 里科塔奶酪

适量 盐

适量 黑胡椒粉

1 鸡蛋, 打散

50 克 磨碎的帕玛森奶酪

节瓜





将番茄片均匀铺在瓷盘中，撒上少许盐和黑胡椒粉，并滴上橄榄油。将挖空的节瓜空槽向上，放置在番茄片上。

馅料

将所有食材和里科塔奶酪在碗中混合均匀，并用盐和黑胡椒粉调味。拌入蛋液。
将做好的馅料填入节瓜中，轻轻按压馅料。撒上帕玛森奶酪。

烘烤

将节瓜放置在玻璃盘上，置于PowerSteam中间层，使用强力热风蒸汽模式230 °C烘烤15分钟。

烹饪步骤

在 强力热空气加蒸汽 期间为 **230 15 分钟**°C

配件

玻璃盘

容积约为2升的瓷盘

