



# Lasagne di ricotta e verdure

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione 40 Min.  
Tempo di cottura 1 Ore 10 Min.  
Porzioni 4  
Elettrodomestico CombiSteamer V4000 45 dal 2021

Peperoni, melanzane, zucchine e pomodorini: le migliori verdure estive combinate in una lasagna. La ricotta e la cremosa besciamella fanno di queste lasagne un piatto ricco. Un piatto ideale per utilizzare molte verdure.

## Verdure arrosto

---

3 peperoni colorati, tagliati in quarti, a metà  
2 melanzane, tagliate a metà, a fette di circa 5 mm di spessore  
1 zucchine (circa 250 kg), a fettine spesse 5 mm  
1 cipolla, a fette  
500 g di pomodori ciliegino, tagliati a metà  
4 ramoscelli di rosmarino, aghetti staccati dal gambo  
1½ CT di sale  
un po' di olio d'oliva per condire

## Besciamella

---

30 g di burro  
30 g di farina  
600 ml di latte  
½ CT di sale  
un po' di pepe  
1 spicchio d'aglio, schiacciato





## Lasagne

---

250 g di ricotta

½ mazzetto di basilico, foglie staccate dal gambo, tagliate grossolanamente

12 sfoglie per lasagne

80 g di parmigiano grattugiato

## Verdure arrosto

---

Preriscaldare la camera di cottura con aria calda con vapore a 200 °C. Disporre le verdure e il rosmarino su due teglie rivestite di carta da forno, salare e cospargere con un po' d'olio. Inserire la teglia nella camera di cottura preriscaldata e cuocere per circa 30 minuti. Togliere e lasciare raffreddare leggermente. Spegnerne la camera di cottura.

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con Aria calda + vapore**

**Infornare gli alimenti**

**Aria calda + vapore 200 °C per 30 Min.**

## Besciamella

---

Sciogliere il burro in una padella a fuoco medio. Aggiungere la farina e cuocere, mescolando, per circa 3 minuti senza che la farina prenda colore. Aggiungere il latte e portare a ebollizione, mescolando continuamente. Abbassare il fuoco e cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti, mescolando di tanto in tanto. Condire con sale e pepe.

## Lasagne

---

Versare un po' di besciamella nella pirofila, posizionarvi sopra 3 sfoglie di lasagna. Distribuire sulle sfoglie ⅓ delle verdure, della ricotta e del basilico. Distribuire ¼ di besciamella sulla superficie. Adagiarvi tre sfoglie di lasagna. Ripetere l'operazione con le verdure, la ricotta, la besciamella e le sfoglie di lasagna. Spennellare l'ultimo strato di sfoglie di lasagna con la besciamella rimanente e cospargere di parmigiano. Posizionare le lasagne su una griglia nella camera di cottura e cuocere con aria calda umida a 180 °C per circa 40 minuti.

**(senza intervallo)**

**Aria calda umida 180 °C per 40 Min.**

## Accessori

---

Teglia

Pirofila da 3 litri, unta

Griglia

