



Пармиджана

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 1 Hrs
Время простоя 5 Mins
Время приготовления 40 Mins
Порции 4
прибор CombairSteamer V2000 с 2021 года

гратен из баклажанов с моцареллой

Томатный соус

1 головка репчатого лука
2 зубчика чеснока
1 стручок перца чили, разрезать вдоль пополам и удалить сердцевину
1 ст. л. оливкового масла
1 ч. л. томатного пюре
800 г очищенных и нарезанных консервированных помидоров
1 ч. л. сахара
1 ч. л. соли
немного перца

Укладывание слоями

1 кг баклажанов
оливковое масло для смазывания и обжаривания
1 ч. л. соли
немного перца
300 г моцареллы
1 пучок базилика
120 г тертого пармезана





3 ст. л. панировочной муки

Томатный соус

Лук, чеснок и перец чили мелко нарезать. Припустить с оливковым маслом на сковороде на среднем огне до прозрачности. Добавить томатное пюре, немного обжарить. Добавить остальные ингредиенты, довести до кипения. Убавить огонь и дать покипеть 45 минут, периодически помешивая.

Укладывание слоями

Баклажаны нарезать вдоль пластинами толщиной 5 мм. Обильно смазать пластины оливковым маслом. Приправить солью и перцем и дать немного настояться.

Моцареллу нарезать тонкими ломтиками. Ощипать листья базилика.

Смазать фарфоровую форму небольшим количеством оливкового масла. Налить в форму 1/3 томатного соуса. Сверху выложить по 1/3 баклажанов, моцареллы и базилика, затем посыпать 1/3 пармезана. Этот процесс повторить дважды.

Посыпать сверху панировочной мукой.

Выпекание

Предварительно разогреть камеру до 230 °C в режиме обдува влажным воздухом.

Выпекать пармиджану на решетке на среднем уровне в течение 15 минут.

Уменьшить температуру, запекать пармиджану в режиме обдува влажным воздухом при температуре 200 °C в течение 25 минут до готовности.

Перед подачей на стол охладить пармиджану в течение 5 минут.

Шаги приготовления

Разогреть рабочую камеру до 230 °C Hot air humid

Предварительный разогрев завершен. Поместить блюдо в камеру.

Hot air humid 230 °C в течение 15 Mins

Hot air humid 200 °C в течение 25 Mins

Аксессуары

Фарфоровая форма объемом ок. 2 л

Решетка

Дополнительная информация

Составлен

26.01.2022

