



Лазанья с овощами и рикоттой

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 40 Mins
Время 1 Hrs 10 Mins
приготовления
Порции 4
прибор CombiSteamer V4000 45 с 2021
года

Перец, баклажаны, цуккини и помидоры черри – лучшие летние овощи, объединенные в одной лазанье. Рикотта и сливочный соус бешамель делают эту лазанью полноценным блюдом. Идеальное блюдо, позволяющее использовать большое количество овощей.

Запекание овощей

3 цветных перца, на четыре части, пополам
2 баклажанов, пополам, ломтики толщиной пригл. 5 мм
1 кабачок цуккини (пригл. 250 г), ломтиками толщиной пригл. 5 мм
1 головка репчатого лука, ломтиками
500 г помидоров черри, разрезанных пополам
4 веточек розмарина, листики без стеблей
1½ ч. л. соли
немного оливковое масло
для сбрызгивания

Соус бешамель

30 г сливочного масла
30 г муки
600 мл молока
½ ч. л. соли
немного перца
1 зубчик чеснока, пропустить через пресс





Лазанья

250 г рикотты

½ пучок базилика, листья оборвать, крупно нарезать

12 листов лазаньи

80 г тертого пармезана

Запекание овощей

Предварительно разогреть камеру до 200 °C в режиме обдува теплым воздухом с увлажнением. Выложить овощи и розмарин на два противня, застеленных бумагой для выпечки, посолить и сбрызнуть небольшим количеством масла. Поставить противни в предварительно разогретую камеру и готовить прибл. 30 минут. Достать и дать немного остыть. Выключить камеру.

Разогреть рабочую камеру до 200 °C Hot air + steaming

Put the food in

Hot air + steaming 200 °C в течение 30 Mins

Соус бешамель

Растопить сливочное масло на сковороде на среднем огне. Добавить муку и готовить прибл. 3 минуты, помешивая, не допуская изменения цвета муки. Добавить молоко и довести до кипения, постоянно помешивая. Уменьшить огонь, добавить чеснок и варить прибл. 10 минут, периодически помешивая. Посолить и поперчить соус по вкусу.

Лазанья

Налить в форму для гратена немного соуса бешамель и положить сверху 3 листа лазаньи. Выложить на листы ⅓ овощей, рикотты и базилика. Сверху распределить ¼ соуса бешамель. Положить сверху три листа лазаньи. Повторить процесс с овощами, рикоттой, соусом бешамель и листьями лазаньи. Последний слой листов лазаньи смазать оставшимся соусом бешамель и посыпать сыром пармезан. Поместить лазанью на решетке в камеру и готовить в режиме обдува влажным воздухом при температуре 180 °C в течение прибл. 40 минут.

(no pause)

Hot air humid 180 °C в течение 40 Mins

Аксессуары

Противень

Форма для запекания объемом 3 литра, смазанная

Решетка





Дополнительная информация

Составлен

25.07.2025

