Макаронный гратен

Рецепт от V-ZUG AO

Приготовление	15 Mins
Время приготовления	35 Mins
Порции	4
прибор	Combair V2000 с 2021 года

Макаронный гратен в одной емкости: все ингредиенты сразу кладутся в форму, а духовка делает все остальное. Для дней, когда все должно быть быстро и просто.

Ингредиенты

300 г макаронных изделий (например, рожек или ракушек)

250 г шампиньонов, тонкими кружочками

100 г сырокопченой ветчины, нарезанного тонкими полосками

2 головки репчатого лука, пополам, тонкими полосками

4 веточки гладколистной петрушки, листья оборвать, мелко нарезать.

450 мл овощного бульона

250 мл нежирных сливок

немного перца

немного молотого мускатного ореха

150 г тертого сыра (например, пармезана)

Приготовление

Предварительно разогреть камеру до 180 °C в режиме обдува влажным воздухом. Сложить макаронные изделия и все ингредиенты, включая лук, в жаропрочную форму и перемешать. Посыпать сверху петрушкой. Смешать овощной бульон и сливки, приправить перцем и мускатным орехом. Вылить соус на макароны и посыпать сыром. Поставить форму для запекания на решетке в предварительно разогретую камеру и готовить прибл. 35 минут.

Разогреть рабочую камеру до 180 °C Hot air humid

Put the food in

Hot air humid 180 °C в течение 35 Mins

Советы

Можно использовать любые виды макаронных изделий с коротким временем приготовления (макс. 6—8 минут).

Аксессуары

Форма для запекания (прибл. 2½ л), смазанная

Решетка

Дополнительная информация

Составлен	04.08.2025