Баклажани парміджано

Рецепт від V-ZUG AT



готування	1 годин
Пауза	5 хв
Час готування	40 хв
Порції	4
Прилад	CombairSteamer V2000 з 2021 року

Гратен із баклажанів з моцарелою

Томатний соус

1 головка цибулі ріпчастої

2 зубчики часнику

1 стручок перцю чилі, розрізаний вздовж і навпіл і очищений від зерняток

1 ст. л. оливкової олії

1 ч. л. томатного пюре

800 г очищених, подрібнених консервованих помідорів

1 ч. л. цукру

1 ч. л. солі

трохи перцю

Укладання шарами

1 кг баклажанів

оливкова олія для змащення

1 ч. л. солі

трохи перцю

300 г моцарели

1 пучок базиліку

120 г тертого пармезану

3 ст. л. панірувального борошна

Томатний соус

Дрібно наріжте цибулю, часник і стручок перцю чилі. Бланшуйте з оливковою олією на сковороді на середньому вогні до прозорості. Додайте томатне пюре і бланшуйте протягом короткого часу. Додайте решту інгредієнтів і доведіть до кипіння. Зменшіть температуру і тушкуйте впродовж 45 хвилин, періодично помішуючи.

Укладання шарами

Наріжте баклажани вздовж скибочками завтовшки 5 мм. Щедро змастіть скибочки оливковою олією. Приправте сіллю, перцем і готуйте на малому вогні протягом короткого часу.

Наріжте моцарелу тонкими скибочками. Обірвіть листя базиліка.

Змастіть порцелянову форму невеликою кількістю оливкової олії. Викладіть у форму 1/3 томатного соусу. Зверху викладіть 1/3 баклажанів, моцарели та базиліка, і посипте 1/3 пармезану. Повторіть цю операцію двічі.

Посипте панірувальним борошном.

Випікання

Попередньо розігрійте камеру до температури 230 °C у режимі обдуву вологим гарячим повітрям.

Запікайте баклажани парміджано на решітці на середньому рівні впродовж 15 хвилин.

Зменшіть температуру і запікайте баклажани парміджано до готовності в режимі обдуву вологим гарячим повітрям за температури 200 °C впродовж 25 хвилин.

Перед подаванням до столу дайте баклажанам парміджано охолонути протягом 5 хвилин.

Етапи приготування

Розігріти робочу камеру до 230 °C Гаряче повітря вологе

Попереднє розігрівання завершено. Помістіть страву в камеру.

Гаряче повітря вологе 230 °C протягом 15 хв

Гаряче повітря вологе 200 °C протягом 25 хв

Аксесуари

Порцелянова форма об’ємом прибл. 2 л

Решітка

Додаткова інформація

Складено	26.01.2022