



Кабачки цукіні

Рецепт від V-ZUG AT



з начинкою з рикотти

готування	30 хв
Час	15 хв
готування	
Порції	4
Прилад	CombiSteamer V6000 PowerSteam з 2022 року

Кабачки цукіні

2 помідори (прибл. 300 г), нарізані тонкими скибочками

трохи солі

трохи перцю

трохи оливкової олії

3 кабачки цукіні (прибл. 1 кг), розрізані навпіл, м'якоть вийнята і відкладено

Начинка

м'якоть кабачків цукіні, грубо подрібнена

100 г в'ялених помідорів в олії, відціджених, нарізаних смужками

100 г маслин, без кісточок

1 зубчик часнику, роздавлений

3 гілочки петрушки листової, подрібнені

3 гілочки базиліку, подрібнені

250 г рикоти

трохи солі

трохи перцю

1 яйце, збовтане

50 г тертого пармезану

Кабачки цукіні





Викладіть скибочки помідорів в порцелянову форму, посоліть, поперчіть і збризніть оливковою олією. Покладіть половинки кабачків цукіні на помідори розрізаною стороною догори.

Начинка

Змішайте всі інгредієнти, включно з рікоттою, в мисці, приправте сіллю і перцем. Умішайте яйце.

Розкладіть начинку по половинках кабачків, трохи притисніть. Зверху посипте пармезаном.

Випікання

Запікайте кабачки цукіні на загартованому скляному деку на середньому рівні в режимі інтенсивного гарячого повітря + пара за температури 230 °C протягом 15 хвилин.

Етапи приготування

Інтенсивне гаряче повітря + пара 230 °C протягом 15 хв

Акcesуари

Скляне деко, загартоване

Порцелянова форма об'ємом припл. 2 л

