



# Лазанья з овочами та рикоттою

Рецепт від V-ZUG AT



готування	40 хв
Час	1 годин 10 хв
готування	
Порції	4
Прилад	CombiSteamer V4000 45 з 2021 року

Перець, баклажани, цукіні та помідори чері – найкращі літні овочі, об'єднані в одній лазаньї. Рикотта та вершковий соус бешамель роблять цю лазанью повноцінною стравою. Ідеальна страва, що дозволяє використовувати велику кількість овочів.

## Запікання овочів

- 3 кольорові перці, на чотири частини, навіпіл
- 2 баклажанів, розрізати навіпіл, скибочками завтовшки прибіл. 5 мм
- 1 кабачки цукіні (прибіл. 250 г), скибочками завширшки прибіл. 5 мм
- 1 головка цибулі ріпчастої, тонкими скибочками
- 500 г помідорів чері, розрізаних на половинки
- 4 пагони розмарину, листочки без стебел
- 1½ ч. л. солі
- трохи оливкова олія для збризкування

## Соус бешамель

- 30 г вершкового масла
- 30 г борошна
- 600 мл молока
- ½ ч. л. солі
- трохи перцю
- 1 зубчик часнику, роздавленого





## лазанья;

---

250 г рикоти

½ пучок базиліку, листя обірвати, грубо нарізати

12 листів лазаньї

80 г тертого пармезану

## Запікання овочів

---

Попередньо розігріти камеру до температури 200 °C у режимі обдуву гарячим повітрям + пара. Викласти овочі та розмарин на два дека, застелених папером для випікання, посолити і збризнати невеликою кількістю олії. Помістити дека в попередньо розігріту камеру і готувати прибл. 30 хвилин. Дістати і дати трохи охолонути. Вимкнути камеру.

**Розігріти робочу камеру до 200 °C Гаряче повітря + зволожуюча пара**

**Засунути страву для готування**

**Гаряче повітря + зволожуюча пара 200 °C протягом 30 хв**

## Соус бешамель

---

Розтопіть вершкове масло на сковороді на середньому вогні. Додати борошно і готувати прибл. 3 хвилини, помішуючи, не допускаючи зміни кольору борошна. Додати молоко і довести до кипіння, постійно помішуючи. Зменшити вогонь, додати часник і варити прибл. 10 хвилин, періодично помішуючи. Додати сіль і перець.

## Лазанья

---

Налити трохи соусу бешамель у форму для запікання, зверху покласти 3 листи лазаньї. Викласти на листи ½ овочів, рикотти і базиліка. Зверху розподілити ¼ соусу бешамель. Покласти зверху три листи лазаньї. Повторити процес з овочами, рикоттою, соусом бешамель і листами лазаньї. Останній шар листів лазаньї змастити соусом бешамель, що залишився, і посипати сиром пармезан. Помістити лазанью на решітці в камеру і готувати в режимі обдування вологим гарячим повітрям за температури 180 °C протягом прибл. 40 хвилин.

**(без паузи)**

**Гаряче повітря вологе 180 °C протягом 40 хв**

## Акcesуари

---

Деко

Форма для запікання об'ємом 3 літри, змащена

Решітка

