Лазанья з овочами та рікоттою

Рецепт від V-ZUG AT



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

Перець, баклажани, цукіні та помідори чері – найкращі літні овочі, об'єднані в одній лазаньї. Рікотта 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, навпіл

2 баклажанів, розрізати навпіл, скибочками завтовшки прибл. 5 мм

1 кабачки цукіні (прибл. 250 г), скибочками завширшки прибл. 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 рікоти

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 збризнути 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 ⅓ овочів, рікотти і базиліка. Зверху розподілити ¼ соусу бешамель. Покласти зверху три листи лазаньї. Повторити процес з овочами, рікоттою, 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

Аксесуари

Деко

Форма для запікання об'ємом 3 літри, змащена

Решітка

Додаткова інформація

Складено	25.07.2025