Гратен із макаронів

Рецепт від V-ZUG AT



готування	15 хв
Час готування	35 хв
Порції	4
Прилад	Combair V2000 з 2021 року

Гратен із макаронів в одній каструлі: всі інгредієнти кладемо прямо у форму, а решту робить духовка. Для днів, коли все має бути просто і швидко.

Інгредієнти

300 г макаронних виробів (наприклад, ріжок або мушель)

250 г печериць, тонкими скибочками

100 г сирокопченої шинки, нарізаного тонкими смужками

2 цибулі, навпіл, тонкими смужками

4 гілочки листової петрушки, листя обірвати, дрібно нарізати

450 мл овочевого бульйону

250 мл нежирних вершків

трохи перцю

трохи меленого мускатного горіха

150 г тертого сиру (наприклад, пармезану)

Приготування

Попередньо розігріти камеру до температури 180 °C у режимі обдуву вологим гарячим повітрям. Покласти макаронні вироби та всі інгредієнти, включно з цибулею, в жаростійку форму та перемішати. Посипати петрушкою. Змішати овочевий бульйон і вершки, приправити перцем і мускатним горіхом. Вилити соус на макарони та посипати сиром. Поставити форму для запікання на решітці у попередньо розігріту камеру і готувати прибл. 35 хвилин.

Розігріти робочу камеру до 180 °C Гаряче повітря вологе

Засунути страву для готування

Гаряче повітря вологе 180 °C протягом 35 хв

Поради

Можна використовувати будь-які види макаронних виробів із коротким часом приготування (макс. 6–8 хвилин).

Аксесуари

Форма для запікання (прибл. 2½ л), змащена

Решітка

Додаткова інформація

Складено	04.08.2025