



Гратен із макаронів

Рецепт від V-ZUG AT



готування	15 хв
Час	35 хв
готування	
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 прибіл. 35 хвилин.





Розігріти робочу камеру до 180 °С Гаряче повітря вологе

Засунути страву для готування

Гаряче повітря вологе 180 °С протягом 35 хв

Поради

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

Акcesуари

Форма для запікання (прибл. 2½ л), змащена

Решітка

