

## LASAÑA DE BERENJENA Y RICOTTA, AL VAPOR



Categoría: Platos vegetarianos

Creada en 2022-01-25  
Cualificada por Supercook CL  
Sugerida por Kitchen Center Chile

El tiempo total de preparación: 48:15 Minutos

Apta para máquina:  
- Supercook SC350  
- Supercook SC400

### LISTA DE INGREDIENTES PARA 6 RACIONES

<b>50 gramos</b>	queso parmesano en trozos
<b>5-10 gramos</b>	perejil fresco (solo las hojas)
<b>2 pellizco</b>	pimienta molida
<b>1500 mililitro</b>	agua
<b>2 cucharadita</b>	sal
<b>160 gramos</b>	placas de lasaña secas
<b>300 gramos</b>	berenjena en dados pequeños (1x1 cm)
<b>1 diente</b>	ajo
<b>1/2</b>	cebolla cortada en 2
<b>1/2</b>	zanahoria cortada en 4
<b>30 gramos</b>	apio
<b>30 mililitro</b>	aceite de oliva
<b>500 gramos</b>	Tomate triturado en conserva
<b>250 gramos</b>	queso ricotta salado escurrido

### PREPARACIÓN - PASO A PASO

Para ver la receta completa, por favor entra en tu [perfil de usuario](#).

## HERRAMIENTA



Vapore