

STEAMED EGGPLANT AND RICOTTA LASAGNA



Catégorie: Plats principaux végétariens

Créée le 2022-01-25

Qualifié par Supercook CL
Proposé par Kitchen Center Chile

Temps total de préparation: 48:15 Minutes

Convient à la machine:

- Supercook SC350
- Supercook SC400

LISTE DES INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

50 gramme(s)	Parmesan cheese in pieces
5-10 gramme(s)	fresh parsley (leaves only)
2 pincée	ground pepper
1500 millilitre(s)	eau
2 cuillère(s) à café	sel
160 gramme(s)	dry lasagna plates
300 gramme(s)	eggplant in small dice (1x1 cm)
1 gousse	ail
1/2	onion cut in 2
1/2	carrot cut in 4
30 gramme(s)	céleri
30 millilitre(s)	huile d'olive
500 gramme(s)	canned crushed tomato
250 gramme(s)	drained salty ricotta cheese

PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Pour voir la recette complète, s'il vous plaît vous connecter à votre [profil d'utilisateur](#).

OUTIL



Vapore