

# LASAGNE D'AUBERGINE ET RICOTTA, À LA VAPEUR



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

<b>50 gramme(s)</b>	Fromage Parmesan en morceaux
<b>5-10 gramme(s)</b>	Persil frais (feuilles uniquement)
<b>2 pincée</b>	Poivre moulu
<b>1500 millilitre(s)</b>	eau
<b>2 cuillère(s) à café</b>	sel
<b>160 gramme(s)</b>	Plaques de lasagne sèches
<b>300 gramme(s)</b>	Aubergine coupée en petits dés (1x1 cm)
<b>1 gousse</b>	ail
<b>1/2</b>	Oignon coupé en deux
<b>1/2</b>	Carotte coupée en 4
<b>30 gramme(s)</b>	céleri
<b>30 millilitre(s)</b>	huile d'olive
<b>500 gramme(s)</b>	Tomate concassée en conserve
<b>250 gramme(s)</b>	Ricotta salée égouttée

## PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

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

## OUTIL

