

LASAGNA AL VAPORE CON MELANZANE E RICOTTA



Categoria: Piatti vegetariani

Creato il 2022-01-25
Qualificata da Supercook CL
Suggerito da Kitchen Center Chile

Tempo di preparazione:
48:15 Minuti

Adatto per macchina:
- Supercook SC350
- Supercook SC400

ELENCO INGREDIENTI PER 6 PORZIONI

| | |
|--|-------------------------------------|
| 50 grammi | Parmigiano Reggiano a pezzi |
| 5-10 grammi | Prezzemolo fresco (solo le foglie) |
| 2 pizzico | Pepe macinato |
| 1500 Millilitro/ millilitri | acqua |
| 2 cucchiaino/ cucchiaini | sale |
| 160 grammi | Lasagne secche |
| 300 grammi | Melanzana a dadini piccoli (1x1 cm) |
| 1 spicchio | aglio |
| 1/2 | Cipolla tagliata a metà |
| 1/2 | Carota tagliata in 4 |
| 30 grammi | sedano |
| 30 Millilitro/ millilitri | olio d'oliva |
| 500 grammi | Pomodoro schiacciato in scatola |
| 250 grammi | Ricotta salata sgrondata |

PREPARAZIONE - PASSO DOPO PASSO

Per vedere la ricetta completa, si prega di accedere al tuo [profilo utente](#).

STRUMENTO

