

LASANHA DE BERINJELA E RICOTA, AO VAPOR



Categoria: Pratos Principais Vegetarianos

Criado em 2022-01-25
Qualificada pela Supercook CL
Sugerido por Kitchen Center Chile
O tempo total de preparação: 48:15 Minutes

Adequado para máquina:
- Supercook SC350
- Supercook SC400

LISTA DE INGREDIENTES PARA 6 DOSES

50 grama	Queijo Parmesão em pedaços
5-10 grama	Salsa fresca (apenas folhas)
2 pitada	Pimenta moída
1500 mililitro	água
2 colher de chá	sal
160 grama	Placas de lasanha secas
300 grama	Berinjela em cubos pequenos (1x1 cm)
1 dente	alho
1/2	Cebola cortada ao meio
1/2	Cenoura cortada em 4
30 grama	aipo
30 mililitro	azeite
500 grama	Tomate Triturado em Lata
250 grama	Queijo ricota salgado escorrido

PREPARAÇÃO - PASSO A PASSO

Para ver a receita completa, por favor acessar o seu [perfil de usuário](#).

FERRAMENTA



Vapore