

ЛАЗАНЬЯ ИЗ БАКЛАЖАНА И РИКОТТЫ НА ПАРУ



Категория: вегетарианские основные блюда

Создана 2022-01-25

Квалифицировано

Supercook CL

Предложено Kitchen Center Chile

ТОбщее время

приготовления: 48:15

Минут

Suitable for article:

- Supercook SC350

- Supercook SC400

СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ 6 ПОРЦИЙ

50 Грамм	сыра пармезан кусочками
5-10 Грамм	Свежая петрушка (только листья)
2 Щепотка	щепотка молотого перца
1500 Миллилитр	Вода
2 Чайная ложка	соль
160 Грамм	Сухие листы лазаньи
300 Грамм	Баклажан, нарезанный мелким кубиком (1x1 см)
1 Зубчик	чеснок
1/2	перец порезанный на 2 части
1/2	1 морковь, разрезанная на 4 части
30 Грамм	сельдерея
30 Миллилитр	оливкового масла
500 Грамм	Консервированные помидоры, раздавленные
250 Грамм	Отцеженный соленый сыр рикотта

ПРИГОТОВЛЕНИЕ - ШАГ ЗА ШАГОМ

Для просмотра приготовления, пожалуйста, [авторизуйтесь](#).

ИНСТРУМЕНТ



Vapore