



LASAGNE ISTANTANEE NEL THERMOMIX



QimiQ VANTAGGI

- Possibilità di riscaldare senza problemi
- Gusto pieno con meno grassi



20



semplicement

Suggerimenti

Servire con basilico fresco tritato.

INGREDIENTI PER 6

100 g Mozzarella,

PER LA SALSA AL FORMAGGIO

500 g QimiQ Sauce Base

170 g Parmigiano,

120 g Latte

Sale e pepe

PER IL SUGO DI CARNE

0.5 Cipolla (Cipolle),

2 Dente d'aglio,

500 g Misto di carne macinata

Sale e pepe

Origano, secco

Basilico, secco

500 g Pomodoro (Pomodori),

1 Concentrato di pomodori

125 g Vino rosso

PREPARAZIONE

1. Riscaldare il forno a 180 °C (calore superiore e inferiore).
2. Per la salsa al formaggio: aggiungere il parmigiano alla ciotola di miscelazione e macinare per 10 sec./velocità 10. Aggiungere la QimiQ Cream Base, il latte, il sale e il pepe nella terrina e riscaldare per 2 min/90°C/step 2. Trasferire e sciacquare la ciotola di miscelazione.
3. Per la salsa di carne: mettere la cipolla e l'aglio nella ciotola di miscelazione, tritare per 3 sec./velocità 5 e soffriggere per 2 min./sapore/fase 1. Aggiungere il trito e le spezie e soffriggere per 2 minuti/insaporire/livello 2.
4. Aggiungere i pomodori, la passata di pomodoro e il vino rosso, cuocere per 10 min./100 °C/ciclo a sinistra/livello 2.
5. Riempire la salsa di formaggio, i fogli di lasagne e il ragù in strati sottili alternati in una teglia (circa 30 x 20 cm). Finire con la salsa di formaggio.
6. Cuocere nel forno preriscaldato per circa 50 minuti.
7. Cospargere con la mozzarella e cuocere a calore massimo per 5-10 minuti.