



LASAGNE DI ZUCCA E ZUCCHINE (THERMOMIX®)



QimiQ VANTAGGI

- Une préparation facile et rapide
- Godimento cremoso con meno grassi
- È possibile riscaldare senza problemi



Suggerimenti

Aggiungi olive nere e carciofi.

INGREDIENTI PER 1

Fogli di lasagne

100 g Mozzarella

PER LA SALSA DI ZUCCA E ZUCCHINE

1 Cipolla (Cipolle)

2 Dente d'aglio

10 g Olio d'oliva

500 g Zucca, in Stücken

350 g Zucchina, in Stücken

2 Dose(n) stückige Tomaten

30 g Concentrato di pomodori

2 Spezie per pizza

Gewürzpaste oder 1 Suppenwürfel

1 Zuccherò

Sale i pepe

PER LA SALSA AL FORMAGGIO

500 g QimiQ Sauce Base

170 g Parmigiano, in Stücken

120 g Latte

1 Noce moscata

Sale i pepe

PREPARAZIONE

1. Porre la mozzarella nella ciotola del mixer, macinare per 3 sec./velocità 5 e trasferire.
2. Per la salsa di verdure: mettere la cipolla e l'aglio nella terrina, tritare per 5 sec./velocità 5, aggiungere l'olio d'oliva e soffriggere per 3 min./100 °C/livello 2. Aggiungere i pezzi di zucca e di zucchina, tritare per 10 sec./velocità 5 e continuare a soffriggere per 10 min./100 °C/step 2.
3. Aggiungere i pomodori in scatola, il concentrato di pomodoro, il condimento per la pizza, la pasta di spezie o i dadi da minestra, lo zucchero, il sale e il pepe, mescolare per 5 sec./livello 4 e cuocere per 10 min./100 °C/livello 2 e condire a piacere. Trasferire la salsa. Sciacquare la ciotola di miscelazione.
4. Per la salsa al formaggio: mettere il parmigiano nella ciotola di miscelazione e macinare per 10 sec./velocità 10. Aggiungere la QimiQ Cream Base, il latte, la noce moscata, il sale e il pepe e mescolare per 5 sec./velocità 4.
5. Riscaldare il forno a 180 °C (calore superiore e inferiore)
6. All'interno di una teglia (circa 30 x 20 cm) si alternano strati di salsa di zucca e zucchine, fogli di lasagne e salsa di formaggio. Finire con la salsa al formaggio.
7. Cuocere nel forno preriscaldato per circa 40 minuti.
8. Spolverare con la mozzarella e infornare a calore massimo per 10

minuti.