

Lasaña de calabaza, ricotta y piñones

 Horno a vapor combinado

 1 hora y 5 minutos

 8 porciones

Menaje

Bandeja Gourmet Miele

Ingredientes

1,2 kg de calabaza, pelada y cortada en rodajas finas

2 cucharadas de aceite de oliva

Sal en escamas y pimienta al gusto

1 taza de tomillo fresco picado

50 g de piñones

40 g de mantequilla

1 puerro, cortado en rodajas finas

500 g de queso ricotta fresca

60 g de parmesano, rallado fino

125 ml de nata

¼ cucharadita de nuez moscada recién molida

375 g de láminas de lazaña fresca

200 g de mozzarella fresca, cortada en rodajas finas

Preparación

1. Precalentar el horno en modo Aire Caliente plus 200 °C.

2. Colocar la calabaza en una bandeja universal y rociar con aceite. Sazonar al gusto.

3. Colocar la bandeja en el nivel 4 de la rejilla y cocinar durante 18 minutos, o hasta que la calabaza esté cocida y dorada.

4. Añadir el tomillo y los piñones a la bandeja y mezclar con el aceite restante. Asar durante 2 minutos más.

5. Mientras tanto, derretir la mantequilla en una cacerola a fuego medio, ajuste de inducción 6, añadir el puerro y cocinar durante 10 minutos, o hasta que esté blando.

6. Mezclar la ricotta, el parmesano, la nata y la nuez moscada en un bol. Sazonar al gusto. Añadir el puerro cocido.

7. Colocar una pequeña cantidad de la mezcla de calabaza y tomillo en la base de una fuente grande para horno y cubrir con una capa de láminas de pasta.



Descubre más
recetas aquí

tuchefmiele@miele.es

8. Extienda un poco de la mezcla de ricotta sobre las láminas y cubra con más láminas de pasta. Continúe haciendo capas de esta manera hasta llegar a la parte superior de la fuente (intente hacer 3 capas de calabaza y 3 de ricotta).

9. Cubra con la mezcla de ricotta y la mozzarella en rodajas.

10. Introducir en el horno combinado de vapor y crear un programa propio:

Paso 1: Seleccionar el modo combinado + Aire caliente plus a 180 °C + 80 % de humedad por 35 minutos.

Paso 2: Seleccionar el modo combinado: grill 3 + 30 % de humedad por 10 minutos.

Paso 3: Guardar el programa.

11. Sirva con una ensalada de hojas verdes.



Descubre más
recetas aquí

tuchefmiele@miele.es

