

Lasagne alternative



Ingredienti:

250 g sfoglie lasagne fresche

400 g macinato vitello

400 g melanzana

1 carota

1 cipolla

1 spicchio d'aglio

1 costola di sedano

100 ml vino bianco

300 ml passata di pomodoro

700 ml besciamella

parmigiano grattugiato

Mettete nel mixer la cipolla, la carota, il sedano e la melanzana sbucciata e tagliata a dadini.



Frullate. Mettete nella casseruola 1-2 cucchiaini d'olio di oliva e lo spicchio d'aglio schiacciato.



Coprite con Magic Cooker e scaldate sul fornello grande a fiamma alta per meno di 1 minuto. Abbassate la fiamma, togliete l'aglio e aggiungete il trito di verdure.



Coprite e cuocete a fiamma media per 3-4 minuti mescolando una volta. Aggiungete la carne...



... mescolate e continuate a fiamma media per 3 minuti. Sfumate con il vino e poi aggiungete la passata di pomodoro, sale e pepe.



Cuocete 5 minuti a fiamma bassa. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Assemblate la lasagna: mettete sul fondo un mestolo di ragù, poi un strato di sfoglia, ragù e besciamella.



Proseguite nella stessa ordine finché finite gli ingredienti. Spolverate del parmigiano grattugiato sopra e mettete la teglia nel kit forno. Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma alta 10 minuti poi

fiamma media 20 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate coperto
5 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.