

Cukiniowa lasagne



BAJER82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lasagne:

makaron spaghetti	250 gramów
jajka	3 sztuki
ser ricotta	250 gramów
pomidory	6 sztuk
cebula	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
parmezan	60 gramów
cukinia	2 sztuki
bazylia	1 garść
sól	1 szczypta
pieprz czerwony	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiewamy. Wbijamy jajka i zagniatamy ciasto. Wyrobione ciasto zawijamy w folię i odkładamy. W tym czasie sparzamy pomidory, obieramy je i kroimy. W rondelku podsmażamy posiekaną cebulę i czosnek. Wrzucamy pomidory, bazylię, sól i pieprz. Gotujemy do zgęstnienia. Cukinię kroimy na paski za pomocą temperówki. Ciasto rozwałkowujemy. Najlepiej za pomocą maszynki do makaronu, podsypując je mąką, a następnie wycinamy 5 płatów pod kształt naszego naczynia do zapiekania. Na dno naczynia dajemy kilka łyżek sosu, następnie płat makaronu, cukinię, ricotta, parmezan i ponownie sos. Tak robimy 5 warstw. Ostatnia płat, polewamy sosem i posypujemy parmezanem. Piekarnik rozgrzewamy do 180 stopni i zapiekamy 35-40 min. Po tym czasie studzimy i kroimy na porcję.