

Roladki z cukinii w sosie pomidorowym

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 20 minut

Liczba porcji: 4

Czas gotowania: 20 minut

Czas pieczenia: 25 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

1. Z cukinii obciąć końcówki. Pokroić ją wzdłuż na bardzo cienkie, podłużne plasterki. Każdy plasterk cukinii ułożyć obok siebie na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, skropić łyżką oliwy z oliwek.
2. Piekarnik nagrzać do 180°C, piec plasterki cukinii 25 minut. Po upieczeniu wyjąć blachę z piekarnika, cukinię wystudzić.
3. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Dodać 250 g serka ricotta, 4 listki bazylii świeżej, 1 jajko i 30 g tartego parmezanu. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać farsz do cukinii. Czas 10 sekund, prędkość 5.
4. Zdjąć pokrywę, farsz przełożyć do miseczki, naczynie umyć.
5. W naczyniu miksującym zamontować nóż, dodać 20 g czosnku. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, rozdrobnić czosnek. Czas 5 sekund, prędkość 5.
6. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż, zamontować mieszadło. Przy pomocy silikonowej łopatkki zgarnąć czosnek ze ścianek naczynia.
7. Do naczynia wlać łyżkę oliwy z oliwek. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, podsmażyć czosnek. Temperatura 100°C, czas 2 minuty, prędkość 1.
8. Zdjąć pokrywę, wlać 500 g passaty pomidorowej, wsypać 10 g suszonego oregano, 5 g soli i szczyptę czarnego mielonego pieprzu. Założyć pokrywę z otwartą zaślepką, zagotować sos pomidorowy. Temperatura 100°C, czas 10

minut, prędkość 1.

9. Zdjąć pokrywę, sos przelać do miseczki.
 10. Na każdym plasterku cukinii położyć po łyżeczce farszu, cukinię zawinąć w roladkę.
 11. Na dnie naczynia żaroodpornego posmarować odrobinę sosu pomidorowego, na niego położyć roladki z cukinii. Na wierzch polać pozostały sos pomidorowy, posypać 80 g tartego sera mozzarella.
 12. Piekarnik nagrzać do 180°C, piec roladki bez przykrycia około 20 minut.
-

Wskazówki :

Uwaga- naczynie żaroodporne i blacha po wyjęciu z piekarnika są gorące!!!