

TORTIERA DI ZUCCHINI AL CHEF ALEN

ТОРТИЕРА ОТ ШЕФА АЛЕНА

*2 свежих цукини малого размера
500 гр. мякоти свинины, нежирной, перемолотой в фарш
5-6 головок крупных шампиньонов
3 зубчика чеснока
2 столовые ложки оливкового масла
1 чайная ложка соли
3 столовые ложки помидорного пюре
1 луковица
3 чайные ложки орегано
3 чайные ложки базилика
200 грамм воды*

*150 грамм сыра моцарелла для запекания
2 цукини среднего размера*

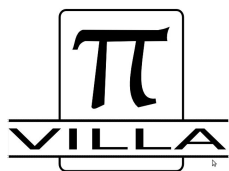
*400 грамм молока
50 грамм масла сливочного
1 кофейная ложка свежемолотого перца
1 чайная ложка тертого мускатного ореха
2.5 столовые ложки мук*

На 4-6 порций

Соус. Луковицу мелко порубить на кубики, посолить и обжарить до прозрачной консистенции в оливковом масле. Добавить фарш и обжарить его до рассыпчатого состояния. Добавить помидорное пюре, выдавить чеснок, перемешать и недолго потушить. Добавить шампиньоны и специи, долить сверху водой. Тушить 20 минут, чередуя сильный и слабый огонь. Консистенция должна быть похожа на очень густой соус.

Соус Бешамель. Муку, молоко и специи размешать при помощи блендера. Вылить в посуду и довести до кипения. Осторожно ввести масло, убавив температуру и постоянно помешивая, довести до начала повторного кипения.

Цукини нарезать кружочками, разложить порционно в керамическую посуду. Равномерно разделить основной соус. Полить соусом бешамель.



BOUTIQUE HOTEL&WINE RESTAURANT

Разложить сыр пластами, чтоб покрыли блюдо. Запекать в духовке при 220 градусов 15 минут, до превращения сыра в корочку.
Вуаля.

© Ален Панов, 2013

