Musaca cu linte



TIMP DE PREPARARE:
25 min pregătire + 10 min gătire

PORȚII: 4 persoane

NIVEL: ușor

INGREDIENTE (pentru 4 persoane)

- 2 cepe
- 2 căței de usturoi
- 2 dovlecei
- 2 linguri oregano uscat
- 2 linguri scorțișoară
- 1 lingură Zusto
- 100 g linte roșie (negătită)
- 1 lingură oțet balsamic
- 500 ml apă + 1 cub de supă de legume
- 2 conserve de roșii (800 g)
- 2 vinete
- 100 g cașcaval ementaler
- 100 g mozzarella
- Piper, sare
- 2 liguri ulei de măsline

METODĂ DE PREPARARE

1. Preîncălziți cuptorul la 200°C. Tăiați vinetele în felii de aproximativ 2 cm grosime, apoi înjumătățiți din nou. Tăiați dovleceii cubulețe de aproximativ 2 cm, apoi tăiați mărunt ceapa și usturoiul.
2. Începeți să încălziți tigaia adâncă și încălziți 1 lingură de ulei de măsline. Prăjiți ceapa aproximativ 3 minute și apoi adăugați dovleceii tăiați cubulețe. Se condimentează cu piper, sare, oregano și scorțișoară. Se prăjește aproximativ 5 minute la foc mediu-mare.
3. Adăugați lintea roșie împreună cu oțetul balsamic și supa de legume. Apoi adăugați Zùsto și lăsați să fiarbă la foc mic timp de aproximativ 25 de minute. Amestecați frecvent.
4. Puneți vinetele pe o tavă cu putin ulei de masline, sare si piper si dați la cuptorul preincalzit pentru aproximativ 15 minute. Scoateți din cuptor.
5. Turnați amestecul de roșii/linte într-o tavă de copt. Presărați jumătate din mozzarella și jumătate din emmentaler. Acoperiți cu feliile de vinete si apoi presărați deasupra restul de mozzarella și emmentaler.
6. Dați la cuptor pentru încă 10 minute la 200°C. Dacă este necesar, puneți grătarul în ultimele minute!

Poftă bună!