



# Лазанья с лососем и рикоттой

Нежная лазанья с копчёным лососем, творожным сыром и томатным соусом. Для приготовления в аэрогриле используйте небольшую форму для запекания.

🕒 20 мин

## Ингредиенты

Кабачок — 1 шт.

Лук красный — 1 шт.

Помидоры консервированные в собственном соку — 400 г

Базилик свежий — 1 горсть

Орегано свежий — 1 горсть

Листы для лазаньи (предварительно отваренные до полуготовности) — 100 г

Лосось копчёный — 100 г

Рикотта — 250 г

Масло оливковое, соль, перец — по вкусу

## Приготовление

1. Кабачок и лук мелко нарежьте. Базилик и орегано порубите.
2. Разогрейте на сковороде 1 ст. ложку оливкового масла. Обжарьте кабачок и лук на среднем огне 5 минут до мягкости.
3. Добавьте консервированные помидоры и прогрейте всё вместе 5 минут на среднем огне. Посолите, поперчите, добавьте половину рубленого базилика и орегано.
4. Соберите лазанью в форме для запекания слоями: томатный соус, листы для лазаньи, рикотта, копчёный лосось. Повторите ещё раз. Последним слоем выложите листы для лазаньи и смажьте их оставшейся рикоттой.
5. Поставьте форму в чашу аэрогриля. Готовьте 20 минут на программе «Выпечка» (165 °C): сначала 5 минут без фольги, затем накройте форму фольгой и готовьте ещё 15 минут.
6. Перед подачей посыпьте лазанью оставшимися травами.