



Gratin di pasta



Redatto da
Apparecchio

V-ZUG SA
Comhair-Steam SE dal 2015

Preparazione

300 g di pasta, conchiglie o pipe, crude
2 cipolle
100 g di prosciutto crudo
1 mazzetto di prezzemolo, a foglia liscia
250 g di funghi prataioli

Sbucciare le cipolle e tagliarle a rondelle. Tagliare il prosciutto crudo a metà in senso trasversale, quindi a striscioline. Staccare le foglioline di prezzemolo e tritarle finemente. Tagliare i funghi prataioli a fettine.

Mescolare tutti gli ingredienti nello stampo in porcellana unto.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con Aria calda umida

450 ml di brodo vegetale
250 ml di panna semigrassa
sale
pepe
noce moscata, macinata

Mescolare il brodo vegetale e la panna semigrassa e condire con sale e pepe. Versare la copertura sulla pasta.

150 g di formaggio grattugiato

Cospargere di formaggio. Appoggiare lo stampo in porcellana sulla griglia all'interno della camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare gli alimenti

Aria calda umida 200 °C per 30 Min.

Consigli

Versare sulla pasta uno strato sottile di copertura.





Accessori

Stampo in porcellana ½ GN

Griglia

