Sformato di penne con chorizo

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	15 Min.
Tempo di cottura	25 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair-Steam SE dal 2015

Preparazione

350 g di pasta, penne

400 g di pomodori pelati, tritati

2 CM di pesto di pomodoro

2 spicchi d'aglio

100 g di chorizo

100 g di funghi prataioli

10 foglie di basilico

½ peperone, rosso

400 ml di brodo

250 g di mascarpone

50 g di parmigiano, grattugiato

sale

pepe

Sbucciare l'aglio e tagliarlo finemente. Tagliare il chorizo e i funghi a fettine spesse, tritare le foglie di basilico e tagliare il peperone a dadini.

Mescolare metà mascarpone e il parmigiano con il resto degli ingredienti all'interno dello stampo in porcellana e distribuire in modo uniforme.

Stendere dei mucchietti di mascarpone sul composto con la pasta e cospargere di parmigiano.

Collocare lo stampo in porcellana sulla griglia all'interno della camera di cottura fredda. Cuocere.

Aria calda + vapore 220 °C per 25 Min.

Accessori

Griglia

Stampo in porcellana ½ GN, altezza 65 mm

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019