



# 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

