Spaghetti alle verdure

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	15 Min.
Tempo di cottura	27 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combi-Steam MSLQ

Preparazione

800 g di pomodori pelati, tritati

400 ml di brodo vegetale

1 CM di Sambal Oelek

1 CT di sale

¼ CT di pepe, nero

1 CT di rosmarino

1 CT di timo

Mescolare tutti gli ingredienti per la salsa e frullare.

200 g di carote

2 peperone

2 cipolle rosse

300 g di zucchine

100 g di porro

50 ml di olio d'oliva

100 g di parmigiano, grattugiato

sale

pepe

Lavare le verdure, pelare le carote e tagliarle a dadini piccoli insieme alle cipolle. Tagliare i peperoni e le zucchine a dadini medi. Mescolare tutto con il parmigiano, cospargere con olio d'oliva e condire con sale e pepe.

Tagliare il porro a rondelle sottili.

400 g di spaghetti, n. 5 o più sottili

Versare metà della salsa nello stampo in porcellana, disporvi sopra il porro, quindi coprire con gli spaghetti. Versare il resto della salsa sugli spaghetti e muoverli in modo che siano completamente immersi nella salsa.

Coprire con le verdure. Collocare lo stampo sulla terrina in vetro temprato nella camera di cottura fredda. Cuocere.

Aria calda + vapore 230 °C per 27 Min. | PowerPlus grado 10

Consigli

Al termine della preparazione gli spaghetti risultano al dente. Il processo può essere prolungato o accorciato in base alle preferenze.

Il piatto può anche essere preparato con l'avviamento ritardato.

Il parmigiano può anche essere aggiunto solo al momento di servire.

Accessori

Terrina in vetro temprato

Stampo in porcellana ⅔ GN

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019