



# Spaghetti

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 10 Min.  
Tempo di cottura 27 Min.  
Porzioni 4  
Elettrodomestico CombiSteamer V6000  
PowerSteam dal 2022

con salsa di pomodoro

## Salsa di pomodoro

800 g di pomodori pelati a pezzi in scatola

800 ml di brodo vegetale

1 spicchio d'aglio, schiacciato

1 CM di Sambal Oelek

1 CM di sale

1 rametto di rosmarino, tritato

1 rametto di timo, tritato

## Spaghetti

400 g di Spaghetti (ad es. Barilla n. 5)

## Guarnizione

1 rametto di basilico, spezzettati a mano

un po' di parmigiano grattugiato

## Salsa di pomodoro

Frullare tutti gli ingredienti in un contenitore graduato.





## Spaghetti

---

Versare metà della salsa di pomodoro nello stampo in porcellana. Versarvi sopra gli spaghetti e coprire con il resto della salsa di pomodoro. Muovere leggermente lo stampo in porcellana facendo in modo che gli spaghetti siano completamente ricoperti di salsa.

## Cottura

---

Mettere lo stampo in porcellana sulla terrina in vetro temprato sull'appoggio centrale. Cuocere in forno con Power aria calda con vapore a 230 °C per 27 minuti.

## Guarnizione

---

Servire con basilico e parmigiano.

## Fasi di cottura

---

**Power aria calda con vapore 230 °C per 27 Min.**

## Consigli

---

A seconda dei gusti è possibile diminuire o aumentare la durata di cottura per spaghetti più o meno al dente.

## Accessori

---

Stampo in porcellana con capacità di circa 2 l

Terrina in vetro temprato

## Ulteriori informazioni

---

Creata il

31.05.2022

