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