



Gratin di pasta

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 15 Min.
Tempo di cottura 35 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico Combair V2000 dal 2021

Gratin di pasta in una sola pentola: tutti gli ingredienti vanno direttamente nella forma e il forno fa il resto. Per i giorni in cui le cose devono essere semplici e veloci.

Ingredienti

300 g di pasta (ad es. pipe o conchiglie)

250 g di funghi champignon, a fettine sottili

100 g di prosciutto crudo, a strisciole sottili

2 cipolle, tagliate a metà, a strisce sottili

4 ramoscelli di prezzemolo a foglia piatta, foglie staccate dal gambo, tagliato finemente

450 ml di brodo di verdura

250 ml di panna semigrassa

un po' di pepe

un po' di noce moscata macinata

150 g di formaggio grattugiato (ad es. parmigiano)

Preparazione

Preriscaldare la camera di cottura a 180 °C con aria calda umida. Mettere la pasta e tutti gli ingredienti fino alle cipolle in una forma da forno, mescolare. Cospargere di prezzemolo. Mescolare il brodo di verdura e la panna semigrassa, insaporire con pepe e noce moscata. Versare il sughetto sulla pasta e cospargere di formaggio. Collocare la pirofila su una griglia nella camera di cottura preriscaldata e cuocere per circa 35 minuti.

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 180 °C con Aria calda umida





Infornare gli alimenti

Aria calda umida 180 °C per 35 Min.

Consigli

Possono essere utilizzati tutti i tipi di pasta con un breve tempo di cottura (max. 6-8 minuti).

Accessori

Pirofila (circa 2½ l), unta

Griglia

