



# 意大利面

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程 10 分钟  
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器  
份 4  
电器 CombiSteamer V6000  
PowerSteam 自 2022 年

## 配番茄酱汁

### 番茄酱汁

800 克 去皮番茄（罐装），切碎

800 毫升 蔬菜高汤

1 蒜瓣, 捣碎

1 汤匙 叁巴酱

1 汤匙 盐

1 枝 迷迭香, 切碎

1 枝 百里香, 切碎

### 意大利面

400 克 意大利细面条（例如百味来牌的5号面条）

### 摆盘

1 枝 罗勒, 拔掉叶子的

适量 磨碎的帕玛森奶酪

### 番茄酱汁

将所有配料在量杯中搅打成泥。





## 意大利面

---

向瓷盘中倒入一半番茄酱汁。铺上意大利细面条，再将剩余的番茄酱汁浇在面条上。轻轻晃动瓷盘，以便所有的意大利细面条均能被浇上番茄酱汁。

## 烹煮

---

将瓷盘放置在玻璃盘上，置于PowerSteam中间层。使用强力热风蒸汽模式230 °C 烹煮27分钟。

## 摆盘

---

加入罗勒和帕玛森奶酪盛盘。

## 烹饪步骤

---

在 强力热空气加蒸汽 期间为 **230 27 分钟**°C

## 小费

---

可根据所喜好的口感，适当增加或缩短面条的烹煮时间。

## 配件

---

容积约为2升的瓷盘

玻璃盘

