Спагетти с овощами

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	15 Mins
Время приготовления	27 Mins
Порции	4
прибор	Combi-Steam MSLQ

Приготовление

800 г очищенных томатов в собственном соку, измельченных

400 мл овощного бульона

1 ст. л. соуса самбал-улек

1 ч. л. соли

¼ ч. л. перца, черного

1 ч. л. розмарина

1 ч. л. тимьяна

Смешать все ингредиенты для соуса и пюрировать.

200 г моркови

2 стручкового перца

2 красные луковицы

300 г кабачков цукетти

100 г лука-порея

50 мл оливкового масла

100 г пармезана, тертого

соль

перец

Вымыть овощи. Очистить морковь и нарезать мелкими кубиками вместе с луком. Нарезать стручковый перец и кабачки цукетти кубиками среднего размера. Перемешать все ингредиенты с пармезаном, сбрызнуть оливковым маслом, посолить и поперчить.

Порезать лук-порей тонкими кружочками.

400 г спагетти, № 5 или мельче

Половину соуса вылить в фарфоровую форму, сверху выложить лук-порей. Сверху равномерно выложить спагетти. Вылить остатки соуса на спагетти и подвигать спагетти так, чтобы они полностью были покрыты соусом.

Выложить сверху овощи. Поместить форму на стеклянный лоток в холодной камере. Довести до готовности.

Hot air + steaming 230 °C в течение 27 Mins | PowerPlus level 10

Советы

За указанное время спагетти готовятся до состояния «аль-денте». В зависимости от предпочтений процесс можно продлить или сократить.

Блюдо можно готовить также с отсрочкой старта.

Посыпать блюдо пармезаном можно непосредственно перед подачей.

Аксессуары

Стеклянный лоток

Фарфоровая форма ⅔ GN

Дополнительная информация

Составлен	11.12.2019