



Спагетти

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 10 Mins
Время 27 Mins
приготовления
Порции 4
прибор CombiSteamer V6000
PowerSteam с 2022 года

с томатным соусом

Томатный соус

800 г очищенных
и нарезанных
консервированных
помидоров

800 мл овощного бульона

1 зубчик чеснока, раздавленный

1 ст. л. соуса самбал-улек

1 ст. л. соли

1 веточка розмарина, измельченная

1 веточка тимьяна, измельченная

Спагетти

400 г спагетти (например,
Barilla N. 5)

Украшение

1 веточка базилика, оборванные листочки

немного тертого пармезана

Томатный соус

Пюрировать все ингредиенты в мерном стакане.





Спагетти

Вылить половину томатного соуса в фарфоровую форму. Сверху выложить спагетти, залить оставшимся томатным соусом. Слегка наклонить фарфоровую форму, чтобы спагетти полностью покрылись соусом.

Термообработка

Поставить фарфоровую форму на закаленный стеклянный лоток на средний уровень. Готовить в режиме интенсивного теплого воздуха с увлажнением при температуре 230 °C в течение 27 минут.

Украшение

Подавать с базиликом и пармезаном.

Шаги приготовления

Интенсивный теплый воздух с увлажнением 230 °C в течение 27 Mins

Советы

Время приготовления может быть увеличено или сокращено в зависимости от желаемой твердости.

Аксессуары

Фарфоровая форма емкостью ок. 2 л

Стеклянный лоток закаленный

Дополнительная информация

Составлен

05.09.2023

