Spaghetti alle verdure

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	15 Dak.
Pişirme süresi	27 Dak.
Porsiyon	4
Cihaz	Combi-Steam MSLQ

Hazırlanması

800 g Pelati, doğranmış

400 ml Sebze suyu

1 Çor. k. Sambal Oelek

1 Çay k. Tuz

¼ Çay k. Karabiber, siyah

1 Çay k. Biberiye

1 Çay k. Kekik

Sos için tüm malzemeleri karıştırın ve püre haline getirin.

200 g Havuç

2 Biber

2 Kırmızı soğan

300 g Kabak

100 g Pırasa

50 ml Zeytinyağı

100 g Parmesan, rendelenmiş

Tuz

Karabiber

Sebzeleri yıkayın. Havuçları soyun ve soğanlarla birlikte küçük küpler halinde doğrayın. Biberi ve kabağı orta boyda küpler halinde doğrayın. Tüm malzemeleri parmesanla karıştırın, üzerine zeytinyağı dökün, tuz ve karabiber ekleyin.

Pırasayı ince dilimler halinde kesin.

400 g Spagetti, No 5 veya daha küçük

Sosun yarısını porselen kalıba koyun ve üzerine pırasa yerleştirin. Ardından spagettiyi üzerine dağıtın. Sosun kalanını spagettinin üzerine dökün ve tamamen sosla kaplanana kadar spagettiyi hareket ettirin.

Sebzeleri üzerine ekleyin. Kalıbı soğuk pişirme bölmesinin içindeki cam kaba yerleştirin. Pişirin.

Sıcak hava + Buharlama esnasında 230 27 Dak.°C | PowerPlus level 10

İpuçları

Bu hazırlamadan sonra Spaghetti al dente pişmiş olur. İsteğe göre bu işlem biraz uzatılabilir veya kısaltılabilir.

Bu yemek ayrıca başlama geciktirmesi ile de hazırlanabilir.

Parmesan, servis etmeden hemen önce de eklenebilir.

Aksesuar

Cam kap

Porselen kap ⅔ GN

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi	11.12.2019