



Sformato di penne con chorizo

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 15 Min.
Tempo di cottura 25 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico Comhair-Steam SE dal 2015

Preparazione

350 g di pasta, penne
400 g di pomodori pelati, tritati
2 CM di pesto di pomodoro
2 spicchi d'aglio
100 g di chorizo
100 g di funghi prataioli
10 foglie di basilico
½ peperone, rosso
400 ml di brodo
250 g di mascarpone
50 g di parmigiano, grattugiato
sale
pepe

Sbucciare l'aglio e tagliarlo finemente. Tagliare il chorizo e i funghi a fettine spesse, tritare le foglie di basilico e tagliare il peperone a dadini.

Mescolare metà mascarpone e il parmigiano con il resto degli ingredienti all'interno dello stampo in porcellana e distribuire in modo uniforme.

Stendere dei mucchietti di mascarpone sul composto con la pasta e cospargere di parmigiano.

Collocare lo stampo in porcellana sulla griglia all'interno della camera di cottura fredda. Cuocere.

Aria calda + vapore 220 °C per 25 Min.

Accessori

Griglia

Stampo in porcellana ½ GN, altezza 65 mm





Ulteriori informazioni

Creata il

11.12.2019

