



Spagetti

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama
Pişirme
süresi
Porsiyon
Cihaz

10 Dak.
27 Dak.
4
CombiSteamer V6000
PowerSteam 2022 itibarıyla

domates soslu

Domates sosu

800 g konserve kabuksuz
doğranmış domates

800 ml sebze suyu

1 diş sarımsak, ezilmiş

1 yk Sambal Oelek sos

1 yk tuz

1 Dal taze biberiye, doğranmış

1 dal kekik, doğranmış

Spagetti

400 g spagetti makarna

Servis

1 dal taze fesleğen, yaprakları
yeteri kadar rendelenmiş
parmesan peyniri

Domates sosu

Tüm malzemeleri püre haline getirin.





Spagetti

Porselen kalıba domates sosunun yarısını koyun. Üzerine spagettiği yayın. Üzerini domates sosuyla kaplayın. Spagetti tamamen sosla kaplanacak şekilde porselen kalıbı hafifçe sallayın.

Piştirme

Porselen kalıbı orta raftaki cam fırın tepsisine yerleştirin. Power buharlama ile sıcak hava modunda 230 °C'de 27 dakika pişirin.

Servis

Fesleğen ve parmesan ile servis edin.

Piştirme adımları

Power buharlama ile sıcak hava esnasında 230 27 Dak. °C

İpuçları

İstenilen makarna pişme derecesine göre süre uzayabilir ya da kısaltılabilir.

Aksesuar

Yakl. 2 litre porselen kap

Cam fırın tepsi

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi 05.09.2023

