



SPAGHETTI ALLA CREMA DI VERDURE (THERMOMIX®)



QimiQ VANTAGGI

- Consistenza cremosa in poco tempo
- È possibile riscaldare senza problemi
- Senza glutine
- Non è necessario alcun legame aggiuntivo



Suggerimenti

Utilizzare le verdure a piacere.

INGREDIENTI PER 4

Spaghetti

PER LA SALSA

250 g QimiQ Sauce Base

60 g Parmigiano,

1 Handvoll Erbe

500 g Aqua

Sale

2 Carota (Carote),

0.5 Zucchina,

0.5 ,

0.5 Cipolla (Cipolle)

1 Dente d'aglio

70 g Prosciutto, grob geschnitten

25 g Olio d'oliva

Gewürzpaste oder Suppenwürfel

Pepe

PREPARAZIONE

1. Mettere il parmigiano e le erbe nella terrina, tritare per 10 sec./velocità 7 e trasferire.
2. Mettere l'acqua e 1/2 cucchiaino di sale nella terrina, appendere l'insero di cottura, aggiungere le verdure tritate finemente (eccetto la cipolla) e cuocere per 10 minuti/sapore/livello 1.
3. Durante questo tempo, cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata in una pentola sul fornello secondo le istruzioni sulla confezione.
4. Rimuovere l'insero di cottura e mettere da parte. Svuotare la ciotola e raccogliere il liquido di cottura.
5. Porre la cipolla, l'aglio e il prosciutto nella terrina, tritare per 3 sec./velocità 5 e spingere verso il basso con la spatola.
6. Aggiungere l'olio e cuocere a vapore per 3 min./100 °C/livello 1.
7. Aggiungere la base di crema QimiQ, le verdure del cestello di cottura, 200 g di liquido di cottura, la pasta di spezie o i cubetti di zuppa, il sale e il pepe nella ciotola del mixer. Mescolare e riscaldare per 4 minuti/90 °C/ciclo a sinistra/livello 1.
8. Scolare gli spaghetti e metterli in una grande ciotola. Versarvi sopra la salsa, mescolare, cospargere di parmigiano alle erbe e servire.