



SALSA ALLA CREMA DI POMODORO (THERMOMIX®)



QimiQ VANTAGGI

- Consistenza cremosa in poco tempo
- Godimento cremoso con meno grassi
- Aumenta il sapore intrinseco degli ingredienti



Suggerimenti

Servire con la pasta e finire con pomodori da cocktail.

INGREDIENTI PER 4

250 g	QimiQ Sauce Base
1	Cipolla (Cipolle),
15 g	Concentrato di pomodori
25 g	Burro
30 g	Farina
250 g	Pasta di acqua e spezie* o brodo vegetale
0.5	Paprica in polvere, dolce
1	Salsa di soia
	Sale
	Pepe

PREPARAZIONE

1. Mettere la cipolla nella ciotola e tritare per 3 secondi/fase
6.
2. Aggiungere la passata di pomodoro, il burro e cuocere a vapore per 3 min./120 °C/livello
2.
3. Aggiungere la farina e scaldare per 2 min./100 °C/ velocità
2.
4. Aggiungere l'acqua e la pasta di spezie o il brodo vegetale, QimiQ Cream Base e le spezie, mescolare per 10 sec./livello
8, riscaldare per 5 min./100 °C/livello 2.
5. Mash per 10 sec/passaggio a velocità
8.