

MEZZE PENNE CON ZUCCHINE E SPECK



PROGRAMMA
AUTOMATICO 2



26'



4 PERSONE



ACCESSORI:
pala mescolatrice / lama standard

INGREDIENTI

40 g olio extravergine di oliva
30 g scalogno tritato
150 g zucchine a pezzi
50 g speck a pezzi
6 g sale
80 g passata di pomodoro
500 g acqua
320 g mezze penne Barilla
q.b parmigiano grattugiato.

E' possibile aumentare le dosi fino a +50%.

Verificare la cottura allungando se necessario i tempi.

PREPARAZIONE

Inserire nella tazza la lama standard, lo **scalogno** e tritare.

velocità 8

20"

-

ESECUZIONE

F1

Inserire nella tazza la pala mescolatrice con l'**olio**, le **zucchine**, lo **speck** e metà del **sale** e soffriggere.

F2

Aprire il coperchio e aggiungere la **passata di pomodoro** e l'**acqua**.

F3

Aggiungere la **pasta** ed il **sale**.

A cottura avanzata, intervenire eventualmente con la spatola dal basso verso l'alto, per aiutare la mescolatura.

F4

Aprire il coperchio, aggiungere il **parmigiano** e mantecare.

