

Spaghetti z pulpecikami i sosem pomidorowym

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: 4

Czas pieczenia: 45 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
 - naczynie do gotowania na parze
-

Przygotowanie :

1. Przygotować pulpeciki: Do dzbanka włożyć nóż, włożyć 60 g obranej, przekrojonej na mniejsze części cebuli, zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę. Posiekać- czas 6 sekund, prędkość 8.
2. Otworzyć pokrywę, łopatką zgarnąć cebulę na dno naczynia, dodać 20 g oleju, zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę. Poddusić cebulę - temperatura 95°C, czas 5 minut, prędkość 1.
3. Otworzyć pokrywę, lekko przestudzić. Do cebuli dodać 400 g mięsa mielonego, 40 g bułki tartej, 1 jajko, 30 g wody, 10 g mąki ziemniaczanej, 1 łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki pieprzu. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać masę - czas 25 sekund, prędkość 4.
4. W pojemniku do gotowania na parze i tacce położyć wąskie paski papieru do pieczenia tak, aby para mogła swobodnie krążyć w pojemniku (nie szczelnie).
5. Otworzyć pokrywę. Dłońmi zwilżonymi wodą z masy formować okrągłe pulpeciki wielkości orzecha włoskiego, układać je w pojemniku do gotowania na parze.
6. Do naczynia miksującego wlać 1,2 litra wody, zamknąć pojemnikiem z mięsem, przykryć pokrywą i gotować – program para, 20 minut.
7. Przygotować sos: W dzbanku umieścić nóż, włożyć 3 obrane ząbki czosnku i 80 g

cebuli pokrojonej na mniejsze kawałki. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, posiekać – czas 7 sekund, prędkość 7.

8. Otworzyć pokrywę, wyjąć nóż, włożyć mieszadło. Za pomocą łopatkki zebrać cebulę ze ścian naczynia, wlać 20 g oleju do smażenia, zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę, poddusić – temperatura 95°C, czas 5 minut, prędkość 1.
 9. Otworzyć pokrywę dzbanka, do cebuli dodać 400 g pomidorów krojonych z puszki, 1 łyżkę koncentratu pomidorowego, 1 łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki pieprzu, 0,5 łyżeczki słodkiej, mielonej papryki, łyżeczkę ziół prowansalskich, wlać 100 g wody. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, gotować - temperatura 100°C, czas 20 minut, prędkość 1.
 10. Otworzyć pokrywę, spróbować, ewentualnie doprawić. Do sosu włożyć przygotowane pulpeciki, wymieszać łopatką.
 11. Makaron spaghetti ugotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
 12. Pulpeciki z sosem podawać z ugotowanym makaronem, posypane serem parmezan i udekorowane świeżymi listkami bazylii.
-

Wskazówki :

Zamiast sera parmezan można podać tarty ser żółty.