





Szybkie spaghetti

Szybkie danie z multicookera.

 Czas na High: 0-

 Czas na Low: 0-

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 1 łyżka oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia
- 400 g mielonej wołowiny
- 3 ząbki czosnku, mielone
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 2 szklanki bulionu drobiowego
- 2 800 g puszki krojonych pomidorów
- 1/4 szklanki świeżo posiekanej bazylii
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- 1/4 łyżeczki pokruszonych płatków czerwonej papryki
- Sól
- Świeżo zmielony czarny pieprz
- 250 g spaghetti
- Świeżo starty parmezan, do podania
-



Wykonanie:

Ustaw multicooker na tryb Sauté i podgrzej olej. Dodaj mieloną wołowinę i smaż, rozbijając mięso drewnianą łyżką, aż przestanie być różowe, przez 6 do 8 minut. Dodaj czosnek i koncentrat pomidorowy i smaż do uzyskania aromatu, jeszcze przez 1 minutę. Dodaj 1/2 szklanki bulionu i wymieszaj, zeszkrobując resztki z dna miski.

Dodaj pomidory, bazylię, oregano i płatki czerwonej papryki. Dokładnie wymieszaj i dopraw solą i pieprzem. Przełam spaghetti na pół i dodaj do garnka, a następnie dodaj pozostałe 1 1/2 szklanki bulionu. Nie mieszaj. Zamknij pokrywę i nastaw na gotowanie pod wysokim ciśnieniem przez 8 minut.

Postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi szybkiego uwalniania ciśnienia, upewniając się, że odczekasz do zakończenia cyklu przed odblokowaniem i zdjęciem pokrywy.

Wymieszaj makaron z sosem, a następnie podawaj z parmezanem i większą ilością bazylii.