SPAGHETTI RISOTTATI CON COZZE SURGELATE

BIMBY ® TM 31

Total: 25min
Preparazione: 25min

3 porzione/porzioni

facile

Ingredienti

Ingredienti:

1 spicchio aglio
40 grammi olio extravergine di oliva
100 grammi passata di pomodoro
250 grammi cozze surgelate
50 grammi vino bianco
500 grammi acqua
300 grammi spaghetti
q.b. prezzemolo
q.b. peperoncino
q.b. sale

Preparazione

Mettere nel boccale l'aglio e il prezzemolo, tritare 8 secondi vel. 7;

Aggiungere l'olio, 2 minuti vel. 1, 100°;

Aggiungere la passata, il peperoncino a piacere e salare, 4 minuti vel. 1, 100°;

Aggiungere le cozze ancora surgelate e il vino, 5 minuti **"antiorario"** **"velocità soft"** 100° con il misurino inclinato;

Aggiungere l'acqua, salare ancora e portare a bollore, 6 minuti **"antiorario"** vel. 1, 100°;

Aggiungere la pasta (io la spezzo in 2) e cuocere per il tempo indicato sulla confezione più 2 minuti, 100° **"antiorario"** **"velocità soft"** ;

Se risultano troppo acquosi prolungare di poco la cottura.

Questa ricetta è stata fornita da un Utente Bimby e perciò non è stata testata da Vorwerk. Vorwerk non si assume responsabilità, in particolare, riguardo a quantità ed esecuzione ed invita ad osservare le istruzioni d'utilizzo dell'apparecchio e dei suoi accessori nonché quelle sulla sicurezza, descritte nel nostro manuale istruzioni.

Autore: StreGatta **Fonte:** http://www.ricettario-bimby.it