

Danie główne

Spaghetti z pomidorami i cukinią

SKŁADNIKI:

MAKARON

Mąka, typ 00; 280 g

Jaja; 2

Żółtka jaj; 3

Sól; pół łyżeczki

Semolina, do posypania

SOS

Cukinie, pokrojone w plasterki; 2

Pomidorki koktajlowe, przekrojone na pół; 450 g

Liście bazylii, bez łodyżek, kilka zachować do dekoracji; 1 mały pęczek

Orzeszki piniowe; 3 łyżki

Czosnek, rozgnieciony; 3 ząbki

Oliwa z oliwek; 4 łyżki

Będziesz potrzebować: **Robot niegotujący** oraz przystawki: hak do ciasta, wykrojnik do tagiatelle, wałkowarka

1

Zacznij od przygotowania ciasta makaronowego. Umieść mąkę, jaja, żółtka i sól w misie robota kuchennego, po zamocowaniu haka do ciasta. Uruchom urządzenie z minimalną prędkością i odczekaj, aż składniki się połączą. Zwiększ prędkość na 2 i zagniataj przez 5 minut, do uzyskania gładkiej kuli ciasta. Wyjmij ciasto z misy i owiń folią samoprzylegającą. Odstaw na 30 minut.

2

Zamocuj wałkowarkę do ciasta w przedniej części robota kuchennego.

3

Odwiń ciasto makaronowe z folii i podziel na 4 porcje. Uformuj pierwszą porcję w kształt prostokąta i wybierz ustawienie 0 wałkowarki do ciasta na lazaniu. Przepuść ten sam kawałek ciasta przez wałkowarkę, a następnie złoż na pół i ponownie przepuść przez wałkowarkę. Powtórz czynność jeszcze dwa razy. Następnie oprósz ciasto odrobiną semoliny i zmień ustawienie wałkowarki na 1. Przepuść przez wałkowarkę, po czym zmień ustawienie na 2. Powtarzaj czynność z każdym kolejnym ustawieniem aż do ustawienia 8. Powtórz czynności z resztą ciasta.

4

Rozwieś ciasto makaronowe do wyschnięcia na 30 minut, przed pokrojeniem na paski o długości 30 cm.

5

Zamocuj wykrojnik do spaghetti (lub dowolny inny: tagliolini/fettuccine/trenette) w przedniej części robota kuchennego. Ustaw prędkość pracy robota na 1 i przepuść arkusze ciasta makaronowego przez urządzenie, aby wykroić wstążki.

6

Rozgrzej piekarnik do temperatury 200°C. Wymieszaj składniki na sos na blasze do pieczenia i umieść we wcześniej rozgrzanym piekarniku na 15 minut, aby składniki odrobinę zmiękły i nabrały koloru.

7

Gotuj wstążki makaronowe w dużej patelni osolonej wody przez 5 minut, a następnie odcedź i wymieszaj z zapieczoną masą pomidorową. Danie podawaj posypane kilkoma dodatkowymi listkami bazylii.