magimix

SPAGHETTI DI CAROTE ALLA ZUCCA

Spiral Expert

Preparazione : 20 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 20 min - **Materiale :** Spiral Expert + Cono Spaghetti

---

Ingredienti : 4 PERSONE

- 10 grosse carote (800 g) - 1 spicchio d?aglio - 1 scalogno - 8 fette di prosciutto crudo - 100 g di ricotta - Sale e pepe - SALSA - 250 g di purè di zucca (surgelato o fatto in casa) - 150 ml di panna liquida - 1 cucchiaio di olio di oliva - 1 cucchiaino di noce moscata

---

1. Spelare le carote e tagliare le estremità. Tagliarle a spirale con il cono SPAGHETTI. Ridurre la lunghezza degli spaghetti.

2. Per il robot, far cuocere le carote al vapore per 10 minuti. Affettare lo scalogno e l'aglio. Farli saltare a fuoco medio in una padella con 1 cucchiaio di olio di oliva. Aggiungere il purè di zucca, la panna liquida, la noce moscata e lasciar cuocere a fuoco lento per 3-5 minuti.

3. Per il Cook Expert, montare la bacinella in metallo. Riempire la bacinella con 500 ml di acqua, mettere le carote nel cestello vapore e avviare il programma VAPORE per 10 minuti. Tagliare in due lo scalogno e l'aglio, metterli nella bacinella e avviare il programma EXPERT per 10 secondi a velocità 13 (senza scaldare). Aggiungere il resto degli ingredienti. Riavviare il programma EXPERT, 3 minuti/velocità 1° a 90°C.

4. Aggiungere gli spaghetti alla preparazione e condire con sale e pepe.

5. Tagliare a fettine sottili le fette di prosciutto e metterle sopra gli spaghetti. Cospargere con la ricotta sbriciolata

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

5200 XL Premium ■

Pâtissier Multifunzione ■

Spiral Expert Kit (opzione) ■