

Receptek

Főtt spagetti/ tészta

A fedőn található mérce segítségével mérjen ki 1-4 adag spagettit. Egyéb tésztaféléket mérlegen mérjen le (1 adag száraz tészta kb. 100g). Az edényben öntsön forró vizet az adagokat jelölő mércét figyelembe véve. Adjon hozzá néhány csepp olívaolajat és sót. Helyezze bele a tésztát és tegye rá a tetejét. Főzze a mikrohullámú sütőben 700 W-on a csomagoláson feltüntetett ideig. Kb. a főzési idő felénél állítsa meg és keverje át a tésztát. A kész tésztát hagyja 5 percig állni, csepegtesse meg olajjal, újra keverje át és tálalja.

Carbonara spagetti

200 g spagetti, 3 tojássárgája, 3 szelet apróra vágott sült szalonna, parmezán

A spagettit főzze meg a fenti recept alapján. A tojássárgáját kicsit verje fel és adja hozzá a parmezán felét és a sült szalonnát. Ezt a keveréket adja a főtt spagettihez és keverje át. Tegye rá a fedelet és még 1 percig melegítse 700 W-on. Tálaláskor szórja meg reszelt parmezánnal.

Spagetti aglio, olio e peperoncino

200 g spagetti, 1 dcl olívaolaj, fokhagyma és chili ízlés szerint, petrezselyemzöld, só, parmezán

A spagettit főzze meg az első recept alapján. Az apróra vágott fokhagymát, petrezselyemzöldet és chilit az olajjal keverje össze, adja a tésztahoz, dolgozza össze és szórja meg parmezánnal.

Paradicsomos spagetti

200 g spagetti, 400 g darabolt hámozott paradicsom, 2 evőkanál olívaolaj, 2 evőkanál aprított bazsalikom, 1 evőkanál paradicsomsűrítmény, fokhagyma, parmezán, só, bors

Az edényben keverje össze a paradicsomot, olajat, paradicsomsűrítményt, fokhagymát, sót és borsot. Zárja le és főzze a mikrohullámú sütőben kb. 2 percig 750 W-on. A mártás tegye át másik edénybe. A spagettit az első recept alapján készítse el. Ha megfőtt keverje össze a mártással, szórja meg parmezánnal és bazsalikkal.

Figyelmeztetés

A főzési idők eltérhetnek a megadottól az alapanyagok kezdeti hőmérsékletétől, mennyiségétől és a mikrohullámú sütő típusától függően.

Hasznos tipp: A főtt tésztát egyenesen az edényben is leszűrheti.