

Espaghsaña

Publicada por:

[imprimir](#)



- 60 '
- 50 '
- 4

Modo express

1. Picamos las zanahorias, el apio, el ajo y la cebolla.
2. Programamos el menú Sofreír/Freír 15 minutos a 180 °C.
3. Ponemos 3 cucharadas de aceite e introducimos las verduras. Las sofreímos 5 minutos y después añadimos la carne picada o el atún (decidir entre una de las dos

opciones) y lo sofreímos todo 3 minutos más.

4. Incorporamos el tomate y esperamos que finalice el programa. Reservamos.

5. Engrasamos la pasta en crudo con una cucharada de aceite y la removemos bien antes de introducirla en la cubeta.

6. Incorporamos el agua, partimos los espaguetis por la mitad y los introducimos en la cubeta, removiéndolos bien. Cerramos la tapa y programamos el menú Pasta.

7. Cuando finalice el programa, abrimos la tapa e introducimos la carne o el atún con las verduras que estaban reservadas. Removemos bien e introducimos la bechamel vertiéndola por encima. Finalmente, distribuimos el queso.

8. Cerramos la tapa y programamos el menú Horno a 162 °C durante 35 minutos.

9. Antes de servir espolvoreamos el orégano o la albahaca (decidir entre una de las dos opciones).

*Fotografía no facilitada por el usuario