

Spaghettis la cuisson

72

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :

Cuisson :

Coût :

Difficulté :

Nombre de personnes : 4

Ajouter
à ma
sélection
ambassadeur

1

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

2000 g d'eau 10 g de sel fin de Guérande 30 g d'huile d'olive 400 g de spaghettis

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
Faire bouillir l'eau 10 minutes - 140°C - vitesse 2.		10 min	140 °C	2	
Ajouter le sel fin, l'huile d'olive et les spaghettis. Cuire *temps de cuisson des pâtes (voir paquet)* - 100°C - vit 1			100 °C	1	