thermomix

ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ ΤΡΙΚΟΛΟΡΕ

10 λεπτά 2 ώρες εύκολη 4 μερίδες

ΥΛΙΚΑ

150 γρ. τυρί παρμεζάνα, σε κομμάτια
150 γρ. τυρί μοτσαρέλα, σε κομμάτια
150 γρ. τυρί τσένταρ, σε κομμάτια
1500 γρ. νερό
2 κ.γλ. αλάτι
1 κύβο ζωμού λαχανικών ή 1 κ.γλ. πάστα σπιτικού ζωμού λαχανικών
500 γρ. μακαρόνια βίδες (fusilli), τρικολόρε
250 γρ. κρεμμύδι, κομμένο στη μέση
40 γρ. ελαιόλαδο
150 γρ. μπέικον, σε κομμάτια
150 γρ. μανιτάρια, σε φέτες
500 γρ. κρέμα γάλακτος
2 κ.γλ .πιπέρι
170 γρ. καλαμπόκι, σε κονσέρβα

ΧΡΗΣΙΜΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ

Μπολ, βαθύ μπολ

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάλτε στον κάδο την παρμεζάνα και αλέστε **10 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 10**. Μεταφέρετε σε ένα μπολ και αφήστε στην άκρη.
2. Βάλτε στον κάδο την μοτσαρέλα και το τσένταρ και αλέστε **10 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 5**. Μεταφέρετε στο μπολ με την παρμεζάνα και αφήστε στην άκρη.
3. Βάλτε στον κάδο το νερό και βράστε **14 λεπτά/100°C/ταχύτητα 1**.
4. Προσθέστε 1 κ.γλ αλάτι, το ζωμό λαχανικών, τα μακαρόνια βίδες και μαγειρέψτε χωρίς τη μεζούρα, ρυθμίζοντας το **9 λεπτά/ή/ όσος χρόνος αναγράφεται στη συσκευασία)/100°C/ αντίστροφη κίνηση/ταχύτητα 1**. Σουρώστε τα ζυμαρικά με το βαθύ δίσκο του Varoma και μεταφέρετε σε ένα πυρίμαχο σκεύος.
5. Προθερμάνετε το φούρνο στους 180°C.
6. Βάλτε στον κάδο το κρεμμύδι, το ελαιόλαδο και κόψτε **5 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 5.**
7. Προσθέστε το μπέικον, τα μανιτάρια και σοτάρετε **5 λεπτά/120°C/αντίστροφη κίνηση/ταχύτητα**.
8. Προσθέστε τη κρέμα γάλακτος το υπόλοιπο 1 κ.γλ. αλάτι, το πιπέρι, το καλαμπόκι και μαγειρέψτε **5 λεπτά/120°C/αντίστροφη κίνηση/ταχύτητα**.
9. Μεταφέρετε το μείγμα στο πυρίμαχο σκεύος με τα μακαρόνια βίδες, προσθέστε τη μισή ποσότητα αλεσμένων τυριών, ανακατέψτε ελαφρά με τη σπάτουλα, ραντίστε με την υπόλοιπη ποσότητα αλεσμένων τυριών και ψήστε σε προ θερμασμένο φούρνο **(180°C)** για 25 λεπτά. Σερβίρετε αμέσως.