thermomix

ΦΙΟΓΚΑΚΙΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΚΑΡΟΤΟΥ

10 λεπτά 35 λεπτά εύκολη 4 μερίδες

ΥΛΙΚΑ

2000 γρ. νερό
2 κ.γλ. αλάτι
1 κύβο ζωμού λαχανικών ή 1 κ.γλ. πάστα σπιτικού ζωμού λαχανικών
500 γρ. μακαρόνια φιογκάκια
300 γρ. καρότο, σε κομμάτια (3 εκ.)
350 γρ. ντομάτες, κομμένες στη μέση
100 γρ. κρεμμύδι, κομμένο στη μέση
100 γρ. κάσιους, μουλιασμένα σε νερό από το βράδυ και στραγγισμένα
1 σκελίδα σκόρδο
2 κ.γλ. πιπέρι
25 γρ. ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάλτε στον κάδο 1500 γρ. νερό και βράστε **14 λεπτά/100°C/ταχύτητα 1**.
2. Προσθέστε 1 κ.γλ. αλάτι, το ζωμό λαχανικών, τα μακαρόνια και μαγειρέψτε χωρίς τη μεζούρα, **11 λεπτά/ή/ρυθμίζοντας το χρόνο που αναγράφεται στη συσκευασία/100°C/αντίστροφη κίνηση/ταχύτητα 1**. Σουρώστε τα ζυμαρικά με το βαθύ δίσκο του Varoma και μεταφέρετε σε ένα μπολ.
3. Βάλτε στον κάδο τα υπόλοιπα 500 γρ. νερό, τοποθετήστε το καλαθάκι στη θέση του, ζυγίστε μέσα τα καρότα και ψήστε στον ατμό **20 λεπτά/Varoma/ταχύτητα 1.** Αδειάστε το νερό από τον κάδο και μεταφέρετε τα καρότα από το καλαθάκι στον κάδο.
4. Προσθέστε τις ντομάτες, το κρεμμύδι, τα κάσιους, τη σκελίδα σκόρδο, το υπόλοιπο κουταλάκι αλάτι, το πιπέρι, το ελαιόλαδο και αλέστε **30 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 10**.
5. Περιχύστε τη σάλτσα πάνω από τα μακαρόνια και σερβίρετε αμέσως.

ΧΡΗΣΙΜΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ

Μπολ, βαθύ μπολ