Idee di cucina con spaghetti e pizza e pasta al formaggio



Fino a 30 minuti.

Normale

Zubereitung

Idea di cottura 1

1. Il primo passo per le idee di cottura degli spaghetti è, ovviamente, la cottura degli spaghetti.
2. Soffriggere la pancetta in una padella con un po' d'olio e contemporaneamente incidere la parte superiore del Camembert.
3. Ora aggiungete la pancetta, il formaggio GOLDSTEIG Pizza & Pasta e le uova alla pasta cotta.
4. Posizionare il camembert al centro di una teglia a forma di molla e disporre gli spaghetti intorno ad esso. Quindi infornare a 210 °C per 15 minuti.
5. Decorare questa idea di cottura con pomodori e basilico come guarnizione.
6. L'ultimo passo consiste nel rimuovere il coperchio dal Camembert e gli spaghetti possono essere intinti nel formaggio.

Idea di cottura 2

1. Per preparare delle deliziose polpette, tagliate prima una cipolla a pezzi e aggiungetela al macinato, al sale e al pepe. Mescolate bene con una forchetta e formate delle piccole palline rotonde. Le polpette finite vengono poi fritte in padella.
2. Naturalmente, per questo piatto si cucinano anche gli spaghetti, che vengono poi mescolati con il formaggio per pizza e pasta GOLDSTEIG. Poi si porzionano con forchetta e cucchiaio in modo che gli spaghetti entrino negli stampi per muffin.
3. Per un sapore particolarmente delizioso, aggiungere agli spaghetti porzionati la salsa di pomodoro. Disporre quindi le polpette e completare con un po' di salsa di pomodoro e il formaggio per pizza e pasta GOLDSTEIG.
4. Lasciate in forno a 190 °C per 15 minuti e la seconda deliziosa idea culinaria è pronta.

Zutaten

Idea di cottura 1

- 250 g di spaghetti
- olio
- 200 g di pancetta
- 1 camembert
- 100 g di formaggio per pizza e pasta GOLDSTEIG
- 4 uova
- pomodori
- basilico

Idea di cottura 2

- 1 cipolla
- 150 g di carne macinata
- sale
- pepe
- 100 g di spaghetti
- 100 g di formaggio per pizza e pasta GOLDSTEIG
- 120ml di salsa di pomodoro