

Pizza Spaghetti kakku

Mozzarella -pizzasta voi tehdä ruokaisan spaghettikakun!

12 annosta



Vaikeustaso 2

up to 35 Min.



Ainekset::

Pizza Spaghetti kakku:

2 kpl Dr. Oetker Ristorante

Mozzarella -pizzaa

100 g keitettyä spaghettoa

400 g tomaattimurskaa

1 tl oreganoa

noin 1 hyppysellinen suolaa

jauhattua mustapippuria

200 g gouda juustoa

(raastettuna)

noin 10 g voita

1 Pizza Spaghetti kakku:

Ota pizzat sulamaan huoneen lämpöön noin 20 minuutiksi. Keitä sillä aikaa spaghetto valmistajan pakkauksessa olevan keitto-ohjeen mukaan.

2 Valmista tomaattikastike kiehattamalla kattilassa tomaattimurska, oregano, suola ja pippuri. Sekoita keitetyn, valutettu spaghetin sekaan goudajuusto sekä 1/3 tomaattikastikkeesta. Sekoita kunnes juustoraaste on kunnolla sulanut.

3 Esilämmitä uuni (225 °C/kiertoilma: 200 °C). Voitele irtopohjavuoka ja aseta toinen Ristorante Mozzarella -pizza vuokaan pohjalle. Painele pizzan reunat hyvin alas.

4 Levitä juustoinen spaghetoiseos vuokaan pizzan päälle. Peitä vuoka viimeisenä toisella Ristorante Mozzarella -pizzalla.

Paista Pizza Spaghetti kakkua uunin keskitasolla noin 20 minuuttia.

5 Leikkaa Pizza Spaghetti kakku annospaloiksi ja tarjoile lopun tomaattikastikkeen kanssa.



Dr. Oetker Suomi Oy

Tip from the Test Kitchen

- Eikö kaapista löydy spaghetteria? Voit valmistaa Pizza Spaghetti kakun myös mitä tahansa muuta pastaa käyttäen.

