thermomix

ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΜΕ ΚΡΕΜΩΔΗΣ ΣΑΛΤΣΑ ΚΟΛΟΚΥΘΙΟΥ ΚΑΙ ΜΠΕΙΚΟΝ

10 λεπτά 1 ώρα 10 λεπτά εύκολη 4 μερίδες

ΥΛΙΚΑ

350 γρ. κολοκύθα, σε κομμάτια
2 κ.σ. μέλι
2 κ.γλ. αλάτι
3 κ.σ. ελαιόλαδο
λίγα φύλλα θυμάρι
150 γρ. παρμεζάνα, σε κομμάτια.
150 γρ. κρεμμύδι, κομμένο στη μέση
1 σκελίδα σκόρδο
300 γρ. μπέικον ή πανσέτα, σε κομμάτια 3 εκ.
20 γρ. γάλα
1 πρέζα πιπέρι
1500 γρ. νερό
500 γρ. σπαγγέτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους **180°C**. Σε ένα πυρίμαχο σκεύος μεταφέρετε τα κομμάτια κολοκύθας, γαρνίρετε με το μέλι, το 1 κ.γλ. αλάτι, 1 κ.σ. ελαιόλαδο και τα φύλλα θυμάρι. Ψήστε στον προθερμασμένο φούρνο για 30 λεπτά και μετά αφήστε 5 λεπτά να κρυώσουν. Εν το μεταξύ συνεχίστε με το επόμενο βήμα.
2. Βάλτε στον κάδο την παρμεζάνα και αλέστε **10 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 6.** Μεταφέρετε σε ένα μπολ και αφήστε στην άκρη.
3. Βάλτε στον κάδο το κρεμμύδι, το σκόρδο τις υπόλοιπες 2 κ.σ ελαιόλαδο, κόψτε **5 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 5** και σοτάρετε **5 λεπτά/120°C/ταχύτητα 1.**
4. Προσθέστε το μπέικον και σοτάρετε **5 λεπτά/120°C/ταχύτητα 1.** Μεταφέρετε σε ένα μπολ και αφήστε στην άκρη.
5. Βάλτε στον κάδο τα κομμάτια κολοκύθας, το γάλα, το υπόλοιπο 1 κ.γλ. αλάτι, το πιπέρι και πολτοποιήστε **30 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 6.** Μεταφέρετε σε ένα μπολ και αφήστε στην άκρη.
6. Βάλτε στον κάδο το νερό και βράστε **10 λεπτά/100°C/ταχύτητα 1.**
7. Προσθέστε τα σπαγγέτι από το άνοιγμα της μεζούρας και μαγειρέψτε χωρίς τη μεζούρα ρυθμίζοντας το **χρόνο που αναγράφεται στη συσκευασία/100°C/αντίστροφη κίνηση/ταχύτητα 1** ή μέχρι να γίνουν al dente. Σουρώστε τα σπαγγέτι με στο Varoma και μεταφέρετε σε βαθύ μπολ σερβιρίσματος. Προσθέστε το πουρέ κολοκύθας, ανακατέψτε προσεκτικά και γαρνίρετε με το σοταρισμένο μπέικον και την αλεσμένη παρμεζάνα. Σερβίρετε αμέσως.