

PRIMI PIATTI

# Pasta gratinata in friggitrice ad aria

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [2 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [12 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE:

*I TEMPI DI COTTURA DELLA PASTA IN ACQUA SONO COMPRESI NEL TEMPO DI PREPARAZIONE*

---



La pasta gratinata in friggitrice ad aria è un'alternativa **saporita e veloce** alla classica [pasta al forno](#), perfetta per chi vuole un **piatto gustoso** senza accendere il forno tradizionale.

**Ecco alcuni dei vantaggi della pasta gratinata in friggitrice ad aria:**

La friggitrice ad aria cuoce la pasta in modo uniforme e rapido, **permettendo di risparmiare tempo rispetto al forno tradizionale**, inoltre la friggitrice ad aria dona alla pasta una **doratura e una croccantezza irresistibili**.

La **pasta gratinata in friggitrice ad aria** può essere personalizzata con una varietà di ingredienti a proprio gusto, dai classici sughi di pomodoro alle verdure grigliate, ai salumi e ai formaggi.

**Prova la nostra ricetta super collaudata** e porta in tavola un delizioso piatto di pasta gratinata in friggitrice ad aria, **è molto semplice con il nostro video e il dettagliato passo passo fotografico**.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Pollo in friggitrice ad aria](#)

[Anelli di cipolla in friggitrice ad aria](#)

[Patatine fritte in friggitrice ad aria](#)

[Frittelle di mele in friggitrice ad aria](#)

[Mele cotte in friggitrice ad aria](#)

## COSA SERVE PER FARE LA PASTA

### GRATINATA IN FRIGGITRICE AD ARIA

PASTA CORTA 150 gr

BESCIAMELLA 200 gr

ZUCCHINE 100 gr

MOZZARELLA 100 gr

SPECK 50 gr

CIPOLLA circa mezza -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO

## COME SI PREPARA LA PASTA GRATINATA IN FRIGGITRICE AD ARIA

- 1** Inizia a preparare tutti gli ingredienti che ti serviranno per cucinare la pasta gratinata in friggitrice ad aria. Inizia dalle zucchine, tagliele a dadini dopo averle lavate e spuntate delle estremità. Trita la cipolla, taglia a dadini anche la mozzarella e tieni tutto da parte.



2 In una padella versa un filo d'olio, aggiungi la cipolla e lascia imbiondire per qualche

minuto. Unisci le zucchine, aggiusta di sale e pepe, fai cuocere a fiamma sostenuta per 10 minuti, mescolando spesso per non far bruciare.





- 3 Metti sul fornello una pentola di acqua, quando arriva a bollore insaporiscila con un pizzico di sale e cuocici la pasta seguendo i tempi di cottura riportati nella confezione.



4 In una ciotola versa la pasta scolata, aggiungi le zucchine, lo speck, la mozzarella.





5 Aggiungi in ultimo la besciamella e mescola per bene.



**6** Versa la pasta in una teglia e spolverizza la superficie con del parmigiano grattugiato.







**7** Cuoci in friggitrice ad aria a 180°C per 12 minuti. Servi subito la pasta gratinata in friggitrice ad aria.

