Carne

MASSA COM CHOURIÇA E COGUMELOS

Receita de Fã
Médio
40 Min.
1-4 Doses

INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 1 ALHO
- 40 G DE AZEITE
- 200 G DE POLPA DE TOMATE
- 1 CHOURIÇA
- 1 LATA DE COGUMELOS
- 1/3 DE 1 CERVEJA MINI
- 1,2 L DE ÁGUA QUENTE (AQUECI NO JARRO ELÉCTRICO)
- SAL E OREGAOS Q.B.
- 300 G DE MASSA COTOVELINHOS

CONFEÇÃO

2. Na taça com lâmina ultrablade coloca a cebola e o alho e pulse por 30 seg. Troca pelo acessório misturador , coloca o azeite e programa slowcook por 8 min 30 seg

4. No final do programa coloca a chouriça a polpa de tomate a cerveja e tempere com sal e oregaos programe Vel. 2 115°C 20 min a meio do programa coloque os cogumelos. A 5 min do final do programa junte a água quente e rectifique os temperos.

6. Junte a massa e programe Vel. 2 115°C 10 min.