

MASSA COM DELICIAS DO MAR



CONFEÇÃO

1. Coloque na taça a lâmina misturadora, 700ml de água, 2 colheres de sopa de azeite e uma colher de sopa de sal e programe 130º, 7min.

2. Quando a água ferver coloque a massa e programe Vel. 2, 130º, 10min.

3. Reserve a massa.

4. Coloque na taça com a lamina Ultra Blade as delicias do mar e programe PULSE 20 seg.

5. Coloque os restantes ingredientes e programe PULSE 10 seg, retifique os temperos e envolva com o preparado com a massa.

7. Receita adaptada do link <http://bimbyworld.com/tapa-do-mar.bimby>

INGREDIENTES

- 300G MASSA (PODEM OPTAR POR MASSA INTEGRAL PARA SER MAIS SAUDÁVEL)
- 250G DELICIAIS DO MAR
- 1/2 PIMENTO
- 1/2 CEBOLA
- 2 OVOS COZIDOS
- 100G AZEITE
- 50G VINAGRE
- Q.B. SAL
- Q.B. SALSA