

# MASSA COM SALMÃO E COGUMELOS



## CONFEÇÃO

1. Cozer a massa a 120° conforme o tempo indicado na embalagem (eu meto sempre mais 5 min) e reservar.
2. Com o acessorio misturador, colocar a manteiga a derreter a 100°, 2 min. Vel. 3.
3. De seguida colocar os cogumelos 3 min. vel. 3 a 100° temperando com sal e pimenta.
4. Juntar as natas e colocar mais 3 min. a 90°, vel. 3.
5. Juntar o salmão e misturar a 90°, vel. 3, 2 min.
6. Envolver com a massa e servir.

## INGREDIENTES

- 350GR MASSA A GOSTO
- 1 LATA DE COGUMELOS LAMINADOS
- 1 PACOTE DE NATAS MAGRAS
- 1,5 COLHER DE SPA DE MANTEIGA
- 250 GR DE SALMÃO FUMADO CORTADO ÀS TIRAS