

MASSA DE ATUM



CONFEÇÃO

1. Escorra o atum, corte as azeitonas às rodelas, o pimento às tiras

2. Na taça de CC coloque o ultrablade e adicione a cebola e os alhos e dê uns toques no turbo.

3. Retire o ultrablade e coloque o acessório amassar, adicione o azeite e programe velocidade 3, 130° durante 5 minutos.

4. Adicione as azeitonas, o pimento, a polpa de tomate, a maionese, o vinho e o caldo Knorr, o atum, previamente, escorrido e as natas e programe velocidade 3, 130° durante 10 minutos (caso seja necessário para que o atum fique bem soltinho no fim do programa programe velocidade 8 uns 10 segundos)

5. Retire o acessório amassar e coloque o misturador, junte a massa, as ervilhas, o sal e a pimenta, a folha de louro e acrescente a água necessária, (eu pus até cobrir a massa) e programar velocidade 3, 130° durante 10 minutos (pode ser menos tempo, tudo depende da massa utilizada).

6. A meio do tempo da cozedura da massa faça uma pausa e rectifique os temperos e caso seja necessário junte um pouco de água.

7. Nota: caso queira fazer gratinada, basta programar o forno a 180° enquanto a massa está a cozer na CC e em seguida virar a massa para um recipiente, colocar queijo ralado (um pouco de leite caso a massa esteja seca) e levar ao forno a até ficar douradinho. Retire e sirva quente e decorado a gosto.

8. Fonte: Receitas LIDL - Folheto de publicidade

INGREDIENTES

- 3 LATAS DE ATUM
- 400GR. DE MASSA (AO GOSTO DE CADA UM)
- ERVILHAS Q.B.
- 1 CEBOLA
- 4 DENTES DE ALHO
- 100GR. DE POLPA DE TOMATE
- 1 DL DE NATAS
- 1 DL DE VINHO BRANCO
- ÁGUA Q.B.
- 5 COLHERES (SOPA) DE MAIONESE
- AZEITE Q.B.
- SAL E PIMENTA Q.B.
- PIMENTO Q.B
- 1 CALDO KNORR DE LEGUMES
- AZEITONAS Q.B.
- 1 FOLHA DE LOURO