

MASSA SE ALHEIRA E COGUMELOS GRATINADA



INGREDIENTES

- -MASSA FUSILI
- -SAL
- -1 CALDO DE LEGUMES
- -ÁGUA
- -1 ALHEIRA
- -1 LATA DE COGUMELOS
- -1 LATA DE SALSICHAS
- -1 CEBOLA
- -2 DENTES DE ALHO
- -AZEITE
- -4 COLHERES DE SOPA DE POLPA DE TOMATE
- -300 ML. LEITE
- -30 G FARINHA
- -20 G DE MARGARINA
- -NOZ MOSCADA
- -QUEIJO RALADO
- -CHOURIÇO ÀS RODELAS

CONFEÇÃO

1. -Colocar água na taça e prog. 100º/7 min.

2. -No final do tempo a água deverá já estar a ferver colocar a massa, o sal e o caldo de legumes, e prog. vel.2/100º/10 min. Escorrer a massa e deitar num tabuleiro de forno.

3. -Com o ralador, ralei a cebola e o alho, e coloquei na taça junto com a polpa de tomate, o azeite e prog. Slow cook P1 (vel.2/130º/5 min.)

4. -Colocar a alheira sem pele e cortada em pedaços, os cogumelos, as salsichas, temperar com sal e prog. vel.2/120º/5 min.

5. -Deitar por cima da massa.

6. -Passar a taça por água, colocar o leite, a farinha, a margarina, sal e noz moscada e prog. Sauce (vel.6/90º/8 min. Deitar por cima do preparado da alheira.

7. -Depois é só polvilhar com queijo ralado e dispor as rodelas do chouriço, e levar a forno para gratinar. No meu pus a 180º só com a resistência de cima, +/- 15 min.
