Panela de Vapor

MASSA COM ATUM E NATAS

Receita de Fã
Fácil
21 Min.
4-6 Doses

INGREDIENTES

- 2 LATAS DE ATUM
- QB SAL
- 1/2 CALDO KNORR DE PEIXE
- 3 TOMATES MADUROS
- 1 CEBOLA
- 2 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- 250 ML DE NATAS DE COZINHAR
- 2 COLHERES DE SOBRAS DE PIMENTÃO
- 1 FOLHA DE LOURO
- 250G DE MASSA PENNE

CONFEÇÃO

1. Atum com natas
2. Na taça, com a lâmina picadora, colocar a cebola cortada em quartos e Programar Pulse (ou Turbo) durante 30 segundos.
4. Adicionar o azeite e programar slow cook P1. Quando passar 1 minuto e meio colocar o tomate sem casca e cortado as quadrados.
6. Colocar o atum e os restantes ingredientes na taça.
9. Massa
10. Programar P2 100 graus e 16 minutos.
11. Esta receita foi criada por um fã da comunidade. A Moulinex não se responsabiliza por eventuais erros ou resultados da receita.