

GRATINADO DE MASSA PENNE COM BACON, COGUMELOS E QUEIJO



INGREDIENTES

- 250 GR DE MASSA PENNE
- 200 GR DE BACON EM TIRINHAS OU EM CUBOS
- 1 LATA GRANDE DE COGUMELOS LAMINADOS
- 200 GR DE QUEIJO MOZARELLA RALADO
- 50 GR DE MISTURA DE QUEIJOS RALADOS (PRÓPRIOS PARA GRATINAR)
- 1 PACOTE DE NATAS
- SAL Q.B.
- 1 FIO DE AZEITE
- 1 COLHER (SOPA) DE KETCHUP
- 1 COLHER (SOBREMESA) DE MANJERICÃO (OPCIONAL)
- PIMENTA OU PIRI-PIRI Q.B. (OPCIONAL)
- 1 L DE ÁGUA A FERVER

CONFEÇÃO

1. Na taça, sem acessório, colocar a água a ferver, a massa e o sal. Mexer. Programar 100º, 15 minutos (ou 20 minutos, caso goste da massa bem cozida). A meio do tempo, mexer com um garfo. Escorrer num passador (ou no cesto da CC) e passar a massa por água corrente fria.
2. Colocar o acessório misturador na taça. Juntar 1 fio de azeite e o bacon. Selecionar Slowcook P1.
3. Juntar os cogumelos e repetir Slowcook P1.
4. Adicionar o pacote de natas, o ketchup, os temperos e o queijo mozzarella e programar 5 minutos a 100º.
5. Juntar a massa e envolver muito bem com a espátula.
6. Colocar a mistura num pirex, polvilhar com o restante queijo e levar ao forno a gratinar (cerca de 20 minutos a 200º).