

FUSILLI À ITALIANA



INGREDIENTES

- 250GR DE MASSA FUSILLI
- 50GR ERVILHAS
- MEIO KNORR LEGUMES (OPCIONAL)
- 1,5 LT. DE ÁGUA
- 2 LINGUIÇAS
- 2 SALSICHAS DE AVES FUMADAS
- 100GR DE BACON EM TIRAS
- QUEIJO RALADO MOZARELA Q.B.
- SAL Q.B.
- AZEITE Q.B.

CONFEÇÃO

1. Colocar a água na taça, o acessório misturador e selecionar 7 a 10 minutos a 100° (com tampa de vapor).
2. Entretanto partir as linguiças e as salsichas às rodelas fininhas.
3. Quando a água estiver a ferver bem, adicionar um fio de azeite, o meio Knorr (opcional) e as ervilhas. Programar Slow Cook, P3, 100°, 3 min. Após este tempo, juntar a massa e programar mais 12 minutos (no total para este programa, são 15 min.).
4. Retirar a massa, escorrer e passar logo por água fria, para a massa não cozer mais e reservar.
5. Sem lavar a taça e com o mesmo acessório, colocar um fio de azeite, a linguiça e o bacon, selecionar V.2, 100°, 2 min. Acrescentar a salsicha e selecionar mais 2 min.
6. Juntar a este preparado (dentro da taça) a massa com as ervilhas e envolver cuidadosamente com duas espátulas (para a massa se tomar do molho dos fumados).
7. Por fim juntar o queijo ralado e selecionar V. 2, 50°, 3 min. (apenas para envolver e derreter o queijo).
8. Nota: Costumo juntar cogumelos, mas não tinha, caso queira juntar, coloque aquando o bacon e a linguiça, que fica ainda mais delicioso).