

# LEGUMES COM MOLHO DE SOJA E VINHO COM MASSA PENNE



## CONFEÇÃO

1. Cortar todos os legumes em bocados pequenos.

---
2. Colocar a lamina borboleta na taça e programa 115g velocidade 4 durante 25 min. Colocar todos os ingredientes de na taça.

---
3. 3. Tirar os legumes e o molho dos legumes da taça e reservar, trocar a lamina borboleta pela lamina de mexer e colocar a água quente a massa e o sal e programar 14 min (porque a massa dizia 12 min por isso coloquei mais dois minutos para a água ferver).

---
4. 4. Escoar a massa e colocar um fio de azeite. Juntar os legumes e servir.

---

## INGREDIENTES

- LEGUMES COM MOLHO DE SOJA E VINHO
- INGREDIENTES
- 1 COURGETTE
- 1 BERINJELA
- 2 CENOURAS
- 1 CEBOLA
- 50G DE COUVE FLOR
- 1 PIMENTO VERMELHO
- 20G DE COSTUMES LAMINADOS
- 20G DE FEIJÃO DE SOJA
- 300ML DE POLPA DE TOMATE
- 250ML DE VINHO BRANCO
- 2 COLTERS DE SOPA DE MOLHO DE SOJA
- SAL Q.B
- 1 CALDO KNORR DE LEGUMES
- 1 COLHER DE SOPA DE MASSA DE PIMENTÃO
- 1 COLHER DE SOPA DE OREGAOS
- MASSA
- INGREDIENTES.
- 250G DE MASSA PENNE
- SAL Q.B
- AGUA QUENTE ATÉ COBRIR A MASSA.
- FIO DE AZEITE.