

PENNE INTEGRAL COM COGUMELOS FRESCOS E SALSICHAS



INGREDIENTES

- - MASSA PENNE INTEGRAL (PODE SER SUBSTITUÍDO POR OUTRO TIPO DE MASSA SENDO O TEMPO DE COZEDURA ALTERADO)
- - COGUMELOS FRESCOS CORTADOS EM QUARTOS
- - SALSICHAS CORTADAS EM RODELAS
- - CEBOLA Q.B.
- -AZEITE Q.B.
- - MOLHO DE TOMATE (RECEITA BÁSICA DO LIVRO UM MILHÃO DE MENUS OU OUTRO A GOSTO)
- - QUEIJO PARMESÃO PARA POLVILHAR

CONFEÇÃO

1. Colocar a cebola na taça com o acessório misturador e picar na velocidade 11 durante 10 segundos.
2. Juntar azeite e selecionar o programa P1 de cozedura lenta durante 5 minutos. A meio do tempo juntar os cogumelos.
3. Adicionar as salsichas, uma medida de massa, uma medida de água quente e meia medida de molho de tomate (utilizei uma caneca). Selecionar velocidade 2, 95º durante 13 minutos (o tempo de cozedura varia consoante o tempo de cozedura da massa escolhida).
4. Servir e polvilhar com queijo parmesão.