Acompanhamentos

MASSA COZIDA A VAPOR

Receita de Fã
Fácil
20 Min.
1-5 Doses

INGREDIENTES

- ÁGUA Q.B.
- MASSA (JÁ USEI COM ESPARGUETE E OUTRAS)
- AZEITE E SAL Q.B.

CONFEÇÃO

1. Nota introdutória: Na taça deverá estar a cozinhar algo a pelo menos 120º ou então colocar os 700 ml de água e programar 120º 20 minutos.

2. Forrar a panela a vapor com papel vegetal.

3. Dispor a massa, regar com azeite e sal e envolver o máximo possível.

4. Cobrir a massa até dois dedos a cima com água a ferver com muito cuidado para que esta não ultrapasse o limite do papel. Ao fim de dois minutos mexer a massa para que não fique colada. Em baixo já me encontrava a cozinhar, à cerca de 10 minutos, carne de porco com caril a 120 graus para garantir que a massa cozia durante 20 minutos.