

# MACARRÃO À CARBONARA



## CONFEÇÃO

1. Comece por colocar o acessório misturador no copo da Cc e adicione a água, sal e azeite programe slow Cook P1.

---
2. Quando o programa terminar adicionar a massa e selecione no programa slow Cook P3. 95°.20 minutos.

---
3. No fim escorra a massa e reserve.

---
4. De seguida coloque á mesma o acessório de mexer no copo da Cc e adicione a cebola cortada às rodelas, a margarina e uma pitadinha de sal. Programe slow Cook p1/130°/5 minutos.

---
5. Depois adicione os cogumelos, as salsichas cortadas às rodelas e o bacon. Programe slow Cook p1 mas aumenta o tempo para 10 minutos.

---
6. Por fim adicione as natas juntamente com o bechamel e uma pitada de pimenta volte a programar no programa slow Cook P1/130°/5 minutos. Depois Junte a massa ao preparado e envolve com a espátula.

---
7. Sirva polvilhado com queijo ralado.

---

## INGREDIENTES

- 250GR MACARRÃO RISCADO
- 1L ÁGUA
- 2 COLHERES SOPA AZEITE
- SAL Q.B
- 50GR MARGARINA
- 1 CEBOLA MÉDIA
- 1 LATA DE SALSICHAS
- 100GR BACON CORTADO
- 1 LATA DE COGUMELOS LAMINADOS
- 200ML NATAS
- 200ML BECHAMEL
- PIMENTA Q.B (OPCIONAL)
- QUEIJO RALADO Q.B