Massas

Receita de Fã
Fácil
30 Min.
4 Doses

LINGUINE COM PESTO COM MOLHO DE GAMBÁS COM CARIL

INGREDIENTES

- 400GR DE LINGUINE COM PESTO(USEI MILANEZA)
- 1,2L DE ÁGUA
- 1 COLHER DE AZEITE
- SAL A GOSTO
- 500GR DE GAMBÁS
- 1 CEBOLA PEQUENA
- 1 DENTE DE ALHO
- 1 COLHER DE AZEITE
- SAL E PIMENTA A GOSTO
- CARIL A GOSTO
- 150 GR ML LEITE DE COCO
- MEIO CÁLICE DE VINHO BRANCO
- QUEIJO RALADO OPCIONAL

CONFEÇÃO

1. Coloque na taça o acessório misturador e adicione a água juntamente com o sal e o azeite e programe velocidade 2, a temperatura 130 durante 8 minutos.
2. Adicione a massa programe velocidade 1 a temperatura 100 durante 9 minutos.
3. Retire a massa e reserve .
4. Coloque o acessório picador adicione a cebola e o alho e pique A velocidade 11 durante 30 segundos.
5. Troque o acessório pelo misturador adicione o azeite e refoge no P1 de cozedura lenta.
6. Adicione as gambás o caril, sal e pimenta o leite de coco regue com o vinho branco e programe velocidade 2 a temperatura 100 durante 15 minutos. Sirva a massa com o molho por cima. Pode adicionar queijo ralado.