Massas

ONE-POT-PASTA DE ATUM

Receita de Fã
Fácil
25 Min.
1-4 Doses

INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 250G DE PENNE (OU OUTRA MASSA COM O COZIMENTO MÍNIMO DE 9 M)
- AZEITONAS Q.B.
- PIMENTO VERMELHO Q.B.
- 1 LATA DE COGUMELOS
- 2 LATAS DE ATUM
- 200G DE POLPA DE TOMATE
- 60G DE VINHO BRANCO
- 4 COLHERES DE SOPA DE MAIONESE
- 50G DE NATAS
- ALGUNS TOMATES CEREJA
- 1 CALDO KNORR DE LEGUMES
- AZEITE Q.B.
- SAL, PIMENTA, ERVA DE PROVENCE Q.B.
- 550GR DE ÁGUA (ATÉ COBRIR A MASSA)
- QUEIJO PARMESÃO Q.B.

CONFEÇÃO

1. Na taça com a lâmina ultrablade, coloque a cebola cortada em 2 e os dentes de alho. Adicione o pimento, as azeitonas e os cogumelos, selecionar o turbo por 15 segundos.

2. Com a ajuda da espátula remeter todo o preparado para o centro e repetir de novo o programa anterior.

3. Retire a lâmina ultrablade e coloque o acessório misturador, adicione o azeite e programar slowcook P1 por 5 minutos sem tampa.

4. Adicione a polpa de tomate, o atum, reinicie o programa slowcook P1 por 5 min sem tampa.

5. Em seguida junte a massa,o vinho, as natas, a maionese, os tomates cereja, sal, pimenta, as ervas, o caldo Knorr e adicionar a água

6. Programar velocidade 2, 100° 12m sem tampa, a meio do tempo verifique os temperos (o tempo depende do tipo e da marca da massa escolhida, pode ser mais tempo)

7. Sirva sem demora, acompanhado de parmesão ralado e salada

8. Receita inspirada de: http://www.recettesaucompanion.com/2016/02/one-pot-pasta.html