

MASSA À CARBONARA À ITALIANA GRATINADA



INGREDIENTES

- PARA A MASSA
- 100 GR DE BACON
- 70 GR DE FIAMBRE AOS CUBOS
- 1 CEBOLA MÉDIA
- 1 DENTE DE ALHO
- AZEITE QB
- 300 GR DE MASSA
- ÁGUA SUFICIENTE PARA COBRIR MASSA
- SAL E PIMENTA QB
- PARA O MOLHO CREMOSO
- 200 ML DE NATAS
- 100 ML DE LEITE
- 2 GEMAS
- QUEIJOS RALADOS A GOSTO (EU USEI MOZARELA, GOUDA E PARMESÃO)

CONFEÇÃO

1. Coloque o acessório misturador e coloque o bacon selecionando o programa SlowCook P1 5 minutos.

3. Retire o bacon e reserve. Coloque o acessório picador e ponha na taça uma cebola média partida aos quartos e um dente de alho, programe 10s, velocidade 10.

5. Troque para o acessório misturador programe SlowCook P1 5 min juntando o fiambre aos cubos e uma colher de sopa de azeite.

7. Coloquei água a ferver entretanto e quando o tempo terminar coloco a água e a massa na taça e programe SlowCook P3 10 min.

9. Numa taça coloco as natas, o leite, as gemas e os queijos ralados, misturando os bem.

11. Quando a massa estiver pronta, retire a taça da máquina, escorra alguma água que possa haver ainda na massa, junte o bacon que reservou e com a ajuda da espátula misture o molho cremoso.

13. Coloque num tabuleiro povilhe com queijo parmesão ralado e leve ao forno 10 min para gratinar.
