

ESPARGUETE PRETO COM CAMARÃO E TOMATE



INGREDIENTES

- 250G DE ESPARGUETE PRETO (MILANESA)
- 1L DE ÁGUA
- 15ML DE AZEITE
- SAL Q.B.
- 3 DENTES DE ALHO
- 1/2 CEBOLA
- 50ML DE AZEITE
- 150G DE ALHO-FRANCÊS
- 500G CAMARÃO COZIDO, DESCASCADO EXCETO AS CAUDAS OU 250G DE MIOLO DE CAMARÃO DESCONGELADO
- SAL E PIMENTA Q.B.
- 1 MALAGUETA SECA (OPCIONAL)
- 110ML DE VINHO BRANCO
- 100G DE POLPA DE TOMATE
- 10G DE SALSA (OU COENTROS) PICADA
- 200G DE TOMATE CEREJA

CONFEÇÃO

1. Cozer o esparguete:

2. 1. Com a lâmina misturadora, coloque na taça a água, azeite q.b. e o sal e programe 10 minutos a 100°C. No final do tempo programado, ou assim que começar a água a ferver, deitar o esparguete pelo orifício da tampa, pressionando ligeiramente para o fazer descer, e programe o tempo de cozedura indicado na embalagem da massa (cerca de 6-8 minutos) na velocidade 1 a 100°C.

3. 2. Reserve a massa preferencialmente com água de cozedura para se manter quente.

4. 3. Lave e seque bem a taça .

6. Preparar o molho de camarão:

7. 4. Coloque na taça do robot com a lâmina picadora os dentes de alho, a cebola e o azeite. Pique 15 segundos na velocidade 10.

8. 5. Troque para o acessório misturador. Corte o alho-francês às rodelas finas, junte-o ao preparado da taça e programe: Programa Cozedura Lenta P1 durante 5 minutos.

9. 6. Entretanto descasque o camarão (ou tire do congelador o miolo de camarão)

10. 7. Adicione o camarão, tempere com sal e pimenta a gosto, acrescente a malagueta (opcional) e programe 3 minutos na velocidade 1 a 100°C.

11. 8. Acrescente o vinho branco e a polpa de tomate (eu juntei também um pouco de tomate cortado). Se tiver camarão fresco cozido regule 5 min velocidade 1 a 100°C / (se tiver miolo de camarão congelado regule 10 minutos na velocidade 1 a 100°C)

12. 9. Escorra o esparguete

13. 10. Corte o tomate-cereja a meio. Envolve o molho de camarão com a massa cozida e junte o tomate-cereja e a salsa picada (ou coentros). Sirva de imediato.
