

ESPARGUETE COM ATUM E COGUMELOS



CONFEÇÃO

1. Na taça coloque o acessório misturador, a água a ferver, o esparguete, o sal e a manteiga. velocidade 1 à 115°C durante 10 minutos.
2. Retire o esparguete e escorra a água, e reserve.
3. Depois de secar a taça, coloque a lamina picadora a cebola e o alho cortados em quartos e pique. velocidade 12 durante 20 segundos.
4. Substitua a lamina pelo acessório misturador, adicione o azeite e programe slow cook P1 durante 6 minutos temperatura 130°C.
5. De seguida acrescente o atum e os cogumelos, a cerveja a gosto, a água conforme necessário e a poupa de tomate e programe Slow cook P2 durante 20 minutos. De vez em quando verificar a água.
6. Acrescente a esparguete, os pimentos, as azeitonas, o milho a gosto e as natas. programar velocidade 5 durante 10 minutos 85°C.
7. Sirva e decore a gosto com azeitonas, milho e pimento.

INGREDIENTES

- 250GR ESPARGUETE;
- 1500ML DE AGUA;
- 1 COLHER SOPA (BEM CHEIA) MANTEIGA
- AZEITE Q.B.
- 1 ALHO;
- 1 CEBOLA ;
- 2 LATAS DE ATUM;
- COGUMELOS A GOSTO;
- POLPA DE TOMATE A GOSTO
- SAL Q.B.
- MILHO A GOSTO;
- PIMENTOS A GOSTO;
- AZEITONAS A GOSTO;
- NATAS;
- CERVEJA A GOSTO;
- ÁGUA CONFORME NECESSÁRIO