

MOELAS DE PERÚ COM ESPARGUETE



CONFEÇÃO

1. Coloque a lâmina ultrablade e os alhos e pique durante 10 seg pulse
2. Troque pelo acessório misturador e junte o azeite programa slowcook 8 min
3. No final do programa junte as moelas cortadas em pedaços pequenos a polpa de tomate a cerveja e tempere com sal e oregãos programa Vel 2 115°C 45 min. Passados 15 min coloque a água quente.
4. No final do programa junte a esparguete e rectifique os temperos e programe Vel 2 115°C 10 min.

INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 4 CLIENTE DE AZEITE
- 500 G DE MOELAS DE PERÚ
- 250 G DE POLPA DE TOMATE
- 5CL DE CERVEJA
- 1,1 L DE ÁGUA QUENTE
- SAL E OREGAOS Q.B.
- 300G DE ESPARGUETE