Massas

Receita de Fã
Fácil
25 Min.
4-5 Doses

ESPARGUETE CREMOSO COM MIOLO DE CAMARÃO E CEBOLINHO

INGREDIENTES

- 250 GR. DE ESPARGUETE
- 1 EMB. DE MIOLO DE CAMARÃO 80/100
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 C. SOPA DE MANTEIGA
- 1 OVO INTEIRO L (OU 2 M)
- 4 C. SOPA DE NATAS LIGHT
- 50 GR DE QUEIJO RALADO PARMESÃO
- 1,5 LT DE ÁGUA A FERVER
- SAL Q.B.
- AZEITE Q.B.
- CEBOLINHO PICADO Q.B.

CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório misturador na taça, a água a ferver, o fio de azeite, o sal e o esparguete partido ao meio. Selecionar a V. 2, 100º, 8 a 10 min (conforme o gosto).
2. Após o esparguete estar cozido, retirar, coar (reservando 50 ml de calda da cozedura) e passar logo por água fria (para parar o processo de cozedura da massa).
3. Sem lavar a taça e com o mesmo acessório, colocar a manteiga, o alho picado e selecionar a V. 2, 100º, 2 min..
4. Juntar o miolo de camarão, aumentar a temperatura para 120°e selecionar mais 7 min. na V.2.
5. Entretanto numa tigela bater o ovo, misturar as natas, a calda reservada da cozedura da massa, o queijo e reservar.
6. Juntar a massa ao preparado de camarão e selecionar a V. 2, 95°, 2 min., para a massa se tomar do gosto do molho.
7. Juntar a mistura do ovo e selecionar mais 3 min. na mesma velocidade e na mesma temperatura.
8. Decorar com cebolinho picado e servir de imediato.