

# ESPARGUETE COM QUEIJO FRESCO



## CONFEÇÃO

1. Colocar com a lamina picadora o queijo e programar vel 8 durante 20 seg ( ou até ficar na consistência pretendida). Retirar e reservar
2. Colocar o esparguete com acessório misturador na taça com 0,7L agua e Programar velocidade 2 a 100º durante 12minutos
3. Depois de terminar o programa retirar a agua e deixar só o esparguete com o acessório misturador. Juntar o queijo, a polpa, ketchup, paprika, manjericão e sal na vel 4 durante 2 minutos. No fim é só servir :)

## INGREDIENTES

- 75GR ESPARGUETE
- 1 QUEIJO FRESCO PEQUENO
- POLPA TOMATE A GOSTO
- KETCHUP A GOSTO
- PAPRIKA A GOSTO
- MANJERICÃO A GOSTO
- SAL QB