

ESPARGUETE PRETO COM FRUTOS DO MAR



INGREDIENTES

- 250G DE ESPARGUETE PRETO (MILANEZA)
- 1L DE ÁGUA
- 3 DENTES DE ALHO
- 1/2 CEBOLA
- 70ML DE AZEITE
- 700G SALADA MARISCO CONGELADA COUVETTE CONTINENTE (OU COMPRAR CAMARÃO + LULAS+MEXILHÃO+BERBIGÃO)
- SAL E PIMENTA Q.B.
- 1 MALAGUETA SECA (OPCIONAL)
- 110ML DE VINHO BRANCO
- 100G DE POLPA DE TOMATE
- 10G DE SALSA (OU COENTROS) PICADA

CONFEÇÃO

1. Coloque na taça do robot com a lâmina picadora os dentes de alho, a cebola e o azeite. Pique 15 segundos na velocidade 10.
2. Troque para o acessório misturador e programe: Programa Cozedura Lenta P1 durante 5 minutos.
3. Entretanto descasque o camarão se for caso disso (ou tire do congelador os frutos do mar)
4. Adicione o Cocktail de Marisco , tempere com sal e pimenta a gosto, acrescente a malagueta (opcional) e programe 3 minutos na velocidade 1 a 100°C.
5. Acrescente o vinho branco e a polpa de tomate regule 5 min velocidade 1 a 100°C
6. Ferva a água numa chaleira
7. Junte a água ao preparado anterior na taça do robot e acrescente o esparguete, tente colocá-lo debaixo de água... ou espere que amoleça ou parta-o ao meio. Programe velocidade 1, temperatura 100° o tempo que indicar no pacote do esparguete (6 a 8 minutos).
8. Escorra. Se desejar decore com a salsa picada (ou coentros). Sirva de imediato