

# NODDLES COM SALMÃO FUMADO E COGUMELOS FRESCOS



## INGREDIENTES

- 700 ML DE ÁGUA A FERVER
- AZEITE Q.B.
- 200GR DE SALMÃO FUMADO
- 200GR DE COGUMELOS FRESCOS
- 200ML DE NATAS
- NODDLES: USEI AQUELAS EMBALAGENS INDIVIDUAIS DE 59GR CADA UMA, COLOQUEI AS DUAS AO MM TEMPO NA TAÇA.
- SAL E PIMENTA Q.B.

## CONFEÇÃO

1. Colocar 700ml de água a ferver na taça e os noddles. Programar slow cook P1. É o tempo suficiente entre começar a água em embulição e os noddles cozerem uma vez que é muito rápido.
2. Retirar, colocar um fiozinho de azeite, mexer para que não colem e reservar.
3. Na taça, com o acessório misturador colocar o azeite e os cogumelos previamente laminados, temperar com sal. programar Slow cook P1, alterando o tempo para 8 minutos.. Terminado o programa juntar as natas, verificar o sal e acrescentar um pouco de pimenta. Atenção com o sal, pois há marcas em que o salmão é muito salgado. Programar novamente Slow Cook P1, a 1 minuto do fim colocar o salmão.
4. Servia sobre a massa.
5. Nota: a receita é sempre sem a tampa de vapor.