

# ESPARGUETE COM CAMARÃO



## CONFEÇÃO

1. Cozer o esparguete na taça da Cc com acessório misturador em água abundante 10 minutos 100 graus velocidade 3 retirar passar por água fria e reservar.
2. Na taça da Cc com acessório misturador, colocar o azeite e os alhos e programar slowcook p1 10 minutos.
3. Adicionar os camarões programar slowcook p1 10 minutos, no fim do tempo adicionar o pimentão doce, e o sumo de limão, rectificar de sal.
4. Programar slowcook p1 10 minutos, adicionar o esparguete cozido e envolver.
5. Servir numa travessa e polvilhar com salsa picada.

## INGREDIENTES

- 500 GR ESPARGUETE
- 500 GR CAMARÃO 20/30 COZIDO DESCASCADO
- 4 DENTES DE ALHO LAMINADOS
- SUMO DE 1 LIMÃO GRANDE
- 50 ML AZEITE
- 1 COLHER SOPA PIMENTÃO DOCE EM PÓ
- SAL Q.B.
- SALSA Q.B.