

# MASSA COLORIDA



## CONFEÇÃO

1. Com o acessório picador, coloque na taça a cebola e os alhos e programe vel. 12, durante 15 segundos.
2. Troque pelo acessório misturador. Adicione o azeite, a polpa de tomate e os orégãos e seleccione o programa cozedura lenta P1.
3. Adicione os cogumelos, a carne picada, o sal, o molho inglês e o vinho branco. Seleccione vel. 2, 120º C, 12 minutos.
4. Adicione a bebida de arroz e a noz moscada e programe vel. 2, 120º C, 10 minutos.
5. Envolve em massa tricolor previamente cozida.
6. Disponha num pirex, cubra com queijo mozzarella e leve ao forno a gratinar.

## INGREDIENTES

- 1 LATA DE COGUMELOS LAMINADOS
- 500G DE CARME DE VACA MOIDA
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 2 COLHERES DE SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 1 COLHER DE SOPA DE OREGÃOS
- VINHO BRANCO QB
- 200ML DE BEBIDA DE ARROZ PARA COZINHAR
- 1 COLHER DE CAFÉ DE NOZ MOSCADA
- AZEITE QB
- 1 PITADA DE SAL
- 1 COLHER DE SOPA DE MOLHO INGLÊS