

ESPARGUETE - PIZZA



INGREDIENTES

- 250 GR DE ESPARGUETE
- 1 L DE ÁGUA
- 1 COLHER (CHÁ) DE SAL
- 1 FIO DE AZEITE
- 1 LATA DE 8 SALSICHAS (OU RESTOS DE FRANGO COZINHADO, OU CUBINHOS DE BACON)
- 1 LATA DE COGUMELOS LAMINADOS
- 1 TOMATE MADURO CORTADO EM CUBOS MUITO PEQUENOS
- 200 GR DE QUEIJO MOZARELLA RALADO
- 1 COLHER (CAFÉ) DE OREGÃOS
- FOLHAS DE MANJERICÃO PICADAS
- 1 COLHER (SOPA) DE AZEITONAS DESCAROÇADAS E CORTADAS EM RODELAS (OPCIONAL)

CONFEÇÃO

1. Na taça, com o acessório misturador, colocar a água, o sal e o fio de azeite e programar 100º, 12 minutos (a água deve ferver; se ferver antes, pode continuar-se a receita).
2. Juntar o esparguete partido ao meio e programar velocidade 2, 100º, 9 minutos.
3. Entretanto, ligar o forno a 200º.
4. À parte, misturar os cogumelos, as salsichas cortadas em rodela finas, o tomate em cubinhos, metade do queijo, os oregãos, as folhas de manjericão partidinhas e as azeitonas (caso use).
5. Quando o esparguete estiver cozido, escorrê-lo no cesto da CC e colocá-lo numa prato fundo de ir ao forno. Espalhar por cima a mistura efetuada, terminando com o restante queijo.
6. Levar ao forno só até o queijo derreter (não deve gratinar). Demora entre 10 a 15 minutos. Servir de imediato.