

FUSILLI CREMOSO DE BACON E AÇAFRÃO



CONFEÇÃO

1. Cortar o bacon em pedaços pequenos e colocar na taça com o acessório misturador e um fio de azeite. Seleccionar P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 5 min. sem a tampa de regulação de vapor.
2. Enquanto o bacon é cozinhado, colocar a massa a cozer numa caçarola com água quente e sal, no tempo indicado na embalagem.
3. Após os 5 min de cozedura lenta, juntar as natas e o açafrão. Temperar com pimenta. Seleccionar o programa para molhos na velocidade 5 a 85 °C durante 8 min.
4. Por fim verter o preparado sobre a massa escorrida e polvilhar com queijo grana padano ralado e salsa picada.

INGREDIENTES

- 400 G MASSA FUSILLI
- 250 G BACON
- 200 ML DE NATAS PARA CULINÁRIA
- 1 COLHER DE SOPA AÇAFRÃO
- AZEITE QB
- SALSA QB
- SAL QB
- PIMENTA QB
- QUEIJO GRANA PADANO QB