

# FUSILLI CREMOSO DE SALSICHA



## CONFEÇÃO

1. Descascar e lavar a cebola e o dente de alho, colocar na taça com a lâmina picadora e picar durante 12 segundos na velocidade 10.
2. Trocar pelo acessório misturador, adicionar o azeite, a polpa de tomate e sal a gosto, seleccionar o Programa Cozedura Lenta P1 durante 5 minutos.
3. Entretanto cozer a massa numa caçarola com água e sal, no tempo indicado na embalagem.
4. Após o programa acrescentar as salsichas às rodelas ao refogado e programar cozedura Lenta P2 durante 5 minutos.
5. Juntar as natas e seleccionar o programa para molhos, na velocidade 2, durante 6 minutos.
6. No fim do programa adicionar o molho à massa escorrida, acrescentar o queijo mozzarella, misturar cuidadosamente com a espátula e por fim povilhar com o queijo grana padano.

## INGREDIENTES

- 250 G MASSA FUSILLI INTEGRAL
- 250 G POLPA DE TOMATE
- 4 SALSICHAS HOT DOG CORTADAS EM RODELAS
- 1/2 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- 50 G QUEIJO MOZZARELA RALADO
- 200 ML NATAS LIGHT PARA CULINÁRIA
- FIO DE AZEITE
- SAL QB
- QUEIJO GRANA PADANO QB