Massas

STROGONOFF DE FUSILLI COM VEGETAIS

Receita de Fã
Fácil
50 Min.
5-6 Doses

INGREDIENTES

- 350G MASSA FUSILLI
- 3 TOMATES
- 1 PIMENTO VERDE
- 1 CEBOLA
- 1-2 DENTES DE ALHO
- 250G COGUMELOS
- 300G CARNE PICADA (VACA)
- 200ML NATAS DE SOJA
- 1 COLHER DE CHÁ DE PIMENTÃO DOCE
- 15CL AZEITE
- PIMENTA QB
- SAL QB
- PICANTE TIPO PIRI-PIRI, SRIRACHA

CONFEÇÃO

1. Cozinhar a massa:
2. 1| Cozer a massa de acordo com as instruções na embalagem
3. 2| Temperar com sal e pimenta
4. 3| Escorrer água e reservar
6. Cozinhar o strogonoff
7. 1| Descascar cebola e o alho, colocar na taça com a lâmina picadora (Velocidade: 12, Tempo: 15s)
8. 2| Trocar para a lâmina misturadora, juntar azeite para fazer um refogado (Programa Cozedura Lenta: P1)
9. 3| Juntar a carne de vaca picada, com o pimentão doce, para fritar com o preparado anterior (Programa de Cozedura Lenta: P3, Temperatura: 100º, Tempo: 20m)
10. 4| Enquanto a carne cozinha, cortar o tomate e o pimento em cubos muito pequenos, quase picados. Cortar também os cogumelos em partes um pouco mais pequenas, dependendo do tamanho dos cogumelos.
11. 5| Juntar os cogumelos na taça, envolver no preparado e cozinhar com a carne (Programa de Cozedura Lenta: P3; Temperatura: 95º, Tempo: 15m)
12. 6| Passado 5 minutos junte o tomate e o pimento e envolver um pouco o preparado na taça
13. 7| Passado outros 5 minutos juntar as natas de soja e envolver mais um pouco

14. 8| Quase no final, opcional, juntar picante a gosto, neste caso o Sriracha

15. 9| Servir com salsa e pequenas lascas de parmesão por cima.

16. 10| Bom apetite