

# TAGLIATELLE COM QUEIJO FRESCO, BACON E CAMARÃO



## CONFEÇÃO

1. Cozer a massa numa panela conforme confeção da embalagem.

---
2. Com o acessório misturador, colocar na taça o queijo fresco e o leite e colocar slow cook p1 durante 10 min. Temperar com pimenta preta e uma pitada de sal. No fim remover da taça e reservar.

---
3. Lavar a taça.

---
4. Colocar na taça com o acessório misturador o bacon, o camarão e o azeite e selecionar slow cook p1.

---
5. No fim, juntar ao bacon e camarão a mistura do queijo e do leite e selecionar slow cook P2, 100º durante 10min.

---
6. Juntar a mistura na massa já cozida e escorrida.

---
7. Polvilhar com salsa a gosto e amêndoa picada. Pode substituir a amêndoa por nozes picadas

---

## INGREDIENTES

- 200 GR DE QUEIJO FRESCO
- 50 GR DE LEITE
- 250 GR TAGLIATELLE COM OVO
- 200 GR DE BACON
- 200 GR DE MIOLO DE CAMARÃO
- 2 CL DE AZEITE
- SALSA
- AMÊNDOA PICADA
- SAL E PIMENTA Q. B.