

# MASSA ESPIRAL DE COGUMELOS FRESCOS E PERU/FIAMBRE



## INGREDIENTES

- MASSA ESPIRAL 150G
- 1 CEBOLA
- 6 COGUMELOS FRESCOS
- 1 PACOTE DE NATAS
- 50ML AZEITE PODENDO ADICIONAR MAIS QUANDO SE COLOCA OS COGUMELOS
- 150 G FIAMBRE [PODE SER SUBSTITUÍDO POR BIFE PERU CORTADO AOS BOCADOS TIPO STROGONOFF]
- MEIO KNORR GALINHA
- SAL Q.B
- PIMENTA PRETA Q.B
- QUEIJO RALADO
- FOLHAS DE MANJERICÃO

## CONFEÇÃO

- 1- Colocar a massa a cozer á parte  
\_\_\_\_\_
- [acessório picadora]  
\_\_\_\_\_
- 2- Colocar na taça a cebola - V11/30seg  
\_\_\_\_\_
- [Substituir para o misturador]  
\_\_\_\_\_
- 3- Colocar o azeite - P1 slow cook [5min]  
\_\_\_\_\_
- 4- Colocar os cogumelos já laminados, sal e pimenta preta - P3 slow cook [20min]  
\_\_\_\_\_
7. Caso opte com peru deve colocar também e aumentar o tempo para 25min  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
9. Atenção no passo anterior, quando faltar 7 min colocar o pacote de natas e a metade do Knorr e o fiambre [caso tenha optado pelo fiambre e não pelo peru]  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
10. 5- Após terminar juntar a massa colocar a gosto queijo ralado e manjeriçã  
\_\_\_\_\_