

NOODLES DE VEGETAIS COM CAMARÃO



INGREDIENTES

- 2 CENOURAS
- 1ALHO FRANCÊS
- 1COLHER DE SOBREMESA DE MOLHO DE SOJA
- AZEITE Q.B.
- NOODLES 150G
- 12 CAMARÕES MÉDIOS CONGELADOS

CONFEÇÃO

1. Descascar e cortar o alho francês em rodelas finas e ralar a cenoura

3. Colocar azeite no fundo da taça e colocar o acessório misturador, programa slow cook P1

5. Adicionar os vegetais e o molho de soja e programar slow cook P3

7. Colocar os camarões em água quente uns minutos e confeccionar os noodles conforme indicado na embalagem

9. A 10mins do final do programa adicional os camarões escorridos e a 5mins do final adicionar os Noodles