

# MASSADA DE ATUM E COGUMELOS



## CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório picador na taça. Adicionar as cebolas e os dentes de alho. Picar 10 segundos na velocidade 11.

---
2. Retirar o acessório picador e colocar o acessório misturador. Com a ajuda da espátula colocar a mistura picada na base da taça. Adicionar o atum escorrido e o azeite. Selecionar o programa P1 durante 5 min.

---
3. Adicionar os cogumelos, a pasta de tomate e a polpa de tomate. Temperar com sal, pimenta preta e orégãos a gosto. Misturar tudo com a ajuda da espátula e selecionar o programa P1 durante 5 min.

---
4. Adicionar a água e a massa. Misturar com a ajuda da espátula e cozer a massa na velocidade 2, a 130°C durante 13 min.

---
5. Depois de servir no prato, polvilhar com o queijo parmesão.

---
7. Dica: o tempo de cozedura na embalagem da massa escolhida era de 11 min. Adaptar o tempo á massa escolhida.

---

## INGREDIENTES

- 2 CEBOLAS PEQUENAS
- 2 DENTES DE ALHO
- AZEITE QB
- 1 LATA DE ATUM
- 1 LATA PEQUENA DE COGUMELOS
- ORÉGÃOS QB
- 200ML DE POLPA DE TOMATE (USEI CASEIRA)
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE TOMATE EM PASTA
- SAL QB
- PIMENTA PRETA QB
- 650ML DE ÁGUA QUENTE
- 250G DE MASSA A GOSTO
- QUEIJO PARMESÃO QB