

ESPARGUETE COM MIX DE ATUM MILHO E COGUMELOS

CONFEÇÃO



INGREDIENTES

- 2 LATAS DE ATUM
- 1 FIO DE LEITE
- 250 GR ESPARGUETE
- 20 ML AZEITE
- 1 FIO DE VINAGRE
- 1 PITADA DE PIMENTA PRETA
- 1 GEMA DE OVO
- 1 LATA DE MILHO E 1 DE COGUMELOS LAMINADOS
- 1/2 CEBOLA E 2 DENTES DE ALHO
- 1 COLHER SE SOPA DE POLPA DE TOMATE

1. Verta na taça a cebola e os alhos com o acessório picador e pique na velocidade 10 durante 10 segundos.
2. Substitua pelo misturador e junte o azeite, ponha no programa slow cook P1 130 graus durante 5 minutos.
3. Junte o atum, os cogumelos, o milho, a pimenta preta e programe o slow cook P1 130 graus durante mais 6 minutos.
4. No final une o fio de leite, o vinagre, a gema de ovo e a polpa de tomate. Seleccione o programa de molhos na velocidade 5, a 85 graus durante 8 minutos.
5. À parte coza o esparguete, depois escorra e misture com o preparado de cogumelos e milho. É só servir.