

# ESPARGUETE ALL'AMATRICIANA



## CONFEÇÃO

1. Coza o esparguete numa caçarola grande conforme indicado na embalagem.
2. Descasque os dentes de alho e coloque-os juntamente com o pimento na taça com a lâmina picadora. Pique na velocidade 11 durante 10 seg.
3. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador e junte o azeite e o bacon. Seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 5 min.
4. No final do programa, junte os tomates e tempere com sal e pimenta. Seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 95 °C durante 35 min.
5. Deite o molho sobre a massa e junte o queijo. Misture e sirva.

## INGREDIENTES

- 400 G ESPARGUETE
- 3 DENTES DE ALHO
- 1/2 PEPERONCINI (OU PIMENTO)
- 5 CL AZEITE
- 200 G BACON
- 800 G TOMATES PICADOS DE LATA
- 100 G QUEIJO RALADO
- SAL
- PIMENTA