

MASSADA DE ATUM COM COGUMELOS E MILHO



INGREDIENTES

- 1 CEBOLA BRANCA E 1 CEBOLA ROXA PEQUENAS (OU 2 BRANCAS)
- 3 DENTES DE ALHO
- AZEITE QB
- 3 LATAS DE ATUM
- COGUMELOS FRESCOS LAMINADOS (CERCA DE 150G OU MEIA CUVETE)
- SAL QB
- PIMENTA QB
- OREGÃOS QB
- MILHO DOCE QB (A GOSTO)
- OUTROS LEGUMES A GOSTO (OPCIONAL)
- 250G DE MASSA A GOSTO
- 650G DE ÁGUA QUENTE
- QUEJO DA ILHA (OU PARMESÃO OU OUTRO A GOSTO)

CONFEÇÃO

1. Com o acessório picador, picar as cebolas e os dentes de alho (velocidade 10, 15 segundos). Repetir se necessário.
2. Colocar o acessório misturador e adicionar o atum escorrido e um pouco de azeite. Programar SlowCook P1.
3. Adicionar os cogumelos laminados, temperar com sal, pimenta e orégãos. Programar SlowCook P1.
4. Adicionar o milho doce e outros legumes a gosto. Programar SlowCook P1.
5. Adicionar a água e a massa. Programar velocidade 2, 110°C, 12 minutos (ajustar mediante tempo de cozedura referido na embalagem da massa escolhida +1).
6. Empratar e polvilhar com queijo.
8. Nota: esta massada pode ser adaptada para os ingredientes que se pretender. Já fiz com camarão e cogumelos, frango e uvas passas (adicionadas no final), legumes variados (cogumelos, courgete, pimento, milho, ervilhas, espinafres...) etc...