

MASSA COM CAMARÃO E SALMÃO AO ALHO



INGREDIENTES

- 250G DE MASSA A GOSTO
- ÁGUA QB
- SAL QB
- 6 DENTES DE ALHO
- AZEITE QB (30-50G)
- 100/150G DE MIOLO DE CAMARÃO
- PIMENTA QB
- SOBRAS DE SALMÃO (COZIDO A VAPOR) - 1 POSTA

CONFEÇÃO

1. Cozer a massa numa panela com água e sal ou então na CC. Caso coza na CC usar vel 2, 100º, 8-10min com acessório misturador, passar por água fria e reservar.
2. Com a lâmina picadora picar o alho com vel10 20seg (repetir se necessário).
3. Com o acessório misturador, adicionar o azeite e programar SlowCook P1.
4. Adicionar os camarões descongelados, temperar com sal e pimenta e programar SlowCook P1.
5. Adicionar o salmão e programar vel2, 95º, 2min.
6. Juntar a massa e um pouco de azeite se parecer pouca humidade e programar vel2, 95º, 2min para misturar.
7. Servir.
9. Bom apetite!