

MASSA COM MOLHO DE TOMATE, CENOURA E COGUMELOS



CONFEÇÃO

1. Colocar a cebola e os dentes de alho na taça com a lâmina ultrablade e selecionar velocidade 12 durante 15 segundos.
2. Alterar para o acessório misturador, adicionar o azeite e selecionar Slow Cook P1.
3. Voltar a colocar a lâmina ultrablade e juntar os tomates e as cenouras aos pedaços, os orégãos, a polpa de tomate, o açúcar, a água, o manjeriço, o sal e a pimenta e selecionar Slow Cook P3.
4. Quando faltarem 8 minutos colocar a massa a cozer num tacho à parte seguindo as instruções da embalagem.
5. Quando terminar o programa selecionar velocidade 12 durante 1 minuto.
6. Juntar os cogumelos e selecionar Slow Cook P1 reduzindo o tempo para 2 minutos.
7. Servir o molho sobre a massa.

INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 4 DENTES DE ALHO
- 100ML AZEITE
- 5 TOMATES
- 2 CENOURAS
- 1 COLHER SOPA ORÉGÃOS
- 1 COLHER SOPA AÇÚCAR MASCADO
- 100ML POLPA TOMATE
- 100ML ÁGUA
- 6 FOLHAS MANJERICÃO
- SAL E PIMENTA Q.B.
- 250G MASSA MACCHERONI
- 1 LATA COGUMELOS INTEIROS