

MASSADA DE MARISCO



CONFEÇÃO

1. * Massa a gosto

2. * 500grs marisco

3. * 2 cebolas médias cortadas em quatro

4. * 4 colheres de sopa de azeite

5. * 2 dentes de alho

6. * 2 tomates partidos em quatro

7. * 50 ml Vinho branco

8. * 1l /1,5l de água quente

9. * creme de marisco knorr

10. * Malagueta a gosto

11. * Salsa a gosto

INGREDIENTES

- COLOCAR A ULTRABLADE E PICAR A CEBOLA E O ALHO NA V 11, 15 SEGS.
- TROCAR A LÂMINA PELO ACESSÓRIO MISTURADOR, JUNTAR O AZEITE E SELECIONAR SLOW COOK, P1, 5 MIN.
- ADICIONAR O VINHO, O TOMATE E A MALAGUETA SELECIONAR SLOW COOK, P2, 7 MIN PARA REFOGAR.
- NESTA FASE COLOCA-SE A ULTRABLADE E REDUZ-SE O REFOGADO A POLPA NA V7, 10 SEGS.
- COLOCAR NOVAMENTE O ACESSÓRIO MISTURADOR E COLOCAR O KNORR DISSOLVIDO NUM POUQUINHO DE ÁGUA QUENTE E DEITAR A MARISCADA E A ÁGUA, PROGRAMAR V2, 100°, 5 MINUTOS.
- ADICIONAR A MASSA E PROGRAMAR MAIS 15 A 17 MINUTOS, CONFORME O

GOSTO.

- POLVILHAR COM SALSA