## MASSADA DE MARISCO



## **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

## 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. \* 11 /1,51 de água quente
- 9. \* creme de marisco knorr
- 10. \* Malagueta a gosto
- 11. \* Salsa a gosto

GOSTO.

• POLVILHAR COM SALSA