

# ONE POT PASTA COM MOLHO DE CARNE PICADA



## CONFEÇÃO

- 1: Lâmina Ultrablade

---

- Meter as cebolas cortadas no recipiente - Manual 10seg / V12

---

- 2: Lâmina misturadora

---

- Empurrar a cebola para baixo, meter o azeite, louro e carne - Slow Cook P1 / 5min / 130°C

---

- 3: Meter o resto dos ingredientes no recipiente, sal e pimenta q.b. - Slow Cook P2 / 18min / 95°C

---

## INGREDIENTES

- 2 CEBOLAS
- 2 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- 500G DE CARNE MISTA PICADA
- 500G DE ÁGUA
- 1 COLHER DE SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 500G DE TOMATES TRITURADOS
- 1 CALDO DE LEGUMES
- 250G DE MASSA
- 2 CENOURAS EM CUBOS

- 1 FOLHA DE LOURO
- SAL Q.B.
- PIMENTA Q.B.