

# TAGLIATELLE DE LEGUMES



## CONFEÇÃO

1. Descasque as cenouras e a cherovia e corte-as em tiras finas com um descascador.
2. Deite 0,7 L de água na taça. Coloque os legumes no cesto de vapor e coloque o cesto na taça. Seleccione o programa de vapor durante 15 min.
3. Corte o presunto em palitos. Coloque o presunto, o queijo parmesão e as natas numa taça. Tempere com pimenta e misture bem.
4. No final da cozedura, coloque as tagliatelles de legumes numa taça à parte e misture. Sirva de imediato.

## INGREDIENTES

- 200 G CENOURAS
- 100 G CHEROVIA
- 50 G PRESUNTO
- 20 G QUEIJO PARMESÃO RALADO
- 5 CL NATAS
- PIMENTA