

ESPARGUETE COZIDO

CONFEÇÃO



1. Para cozer o esparguete: colocar 1200ml de água na taça com uma colher de chá de sal, acessório misturador.

2. Programar 8 minutos, velocidade 2, 130°C.

3. Adicionar o esparguete. Seleccionar a velocidade 1, 100°C e o tempo de cozedura indicado na embalagem.

4. Escorrer a massa. Regar com o azeite e mexer.

5. Sugestão: Sirva o esparguete com almôndegas e molho de tomate (pode consultar estas receitas aqui no site), e polvilhe com queijo parmesão.

INGREDIENTES

- 300 G DE ESPARGUETE
 - 1200 ML DE ÁGUA
 - 1 COLHER DE CHÁ DE SAL
 - 1 COLHER DE SOPA DE AZEITE
 - QUEIJO PARMESÃO RALADO
- PARA SERVIR