

# 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