

MOLHO DE TOMATE COM BACON E COGUMELOS



INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 150 GR DE BACON FUMADO (ÀS TIRAS)
- 250 GR DE TOMATE PELADO
- 1 LATA DE COGUMELOS LAMINADOS GRANDE
- 1 C.S. DE POLPA DE TOMATE
- 1/2 COPO DE VINHO BRANCO
- SAL E PIMENTA A GOSTO
- OREGÃOS PARA POLVILHAR
- QUEIJO DA ILHA PARA RALAR

CONFEÇÃO

1. Coloque na taça com a lâmina picadora a cebola, os dentes de alho e o tomate pelado. Triture na velocidade 10 durante 15 seg.

2. Troque a lâmina pelo acessório misturador. Raspe as paredes da taça com a ajuda da espátula.

3. Coloque as tiras de bacon e programe P1 Cozedura Lenta.

4. De seguida adicione a polpa de tomate, o vinho branco, os cogumelos e tempere com sal e pimenta a gosto. Programe P2 Cozedura Lenta, durante 15 min.

5. No fim, sirva o molho por cima de massa cozida, raspe queijo por cima e polvilhe com oregãos e está pronto a servir!
