

# ESPARGUETE DE TOMATE



## CONFEÇÃO

1. Com a ultrablade picar a cebola e o alho carregando no turbo até que fique do tamanho que pretende. Trocar para o acessório misturador juntar o azeite e a folha de louro, programar P1 slow cook, cerca de 1 minuto antes de acabar pelo orifício da tampa juntar a polpa de tomate. No fim colocar acessório batedor, juntar o esparguete e a água fervida (cuidado com a quantidade pois pretende-se que no fim fique sem água), programar vel. 1, a 115º, por 14 min. Depois de levantar fervura, retirar tampa do vapor para que a água evapore e fique mais apurado.
- 

## INGREDIENTES

- 1 CEBOLA PEQUENA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 FOLHA DE LOURO
- AZEITE A GOSTO
- POLPA DE TOMATE A GOSTO
- ESPARGUETE
- ÁGUA JÁ FERVIDA NO JARRO ELÉTRICO
- SAL Q.B.