

# MASSA RÁPIDA COM COGUMELOS E FIAMBRE



## INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- AZEITE Q.B.
- FIAMBRE AOS CUBOS Q.B.
- COGUMELOS FRESCOS OU EM LATA
- 1 PACOTE NATAS
- ESPARGUETE Q.B.

## CONFEÇÃO

1. Pique a cebola e alho com ultra blade, velocidade 11, 30 seg.

---
2. Com acessório misturador refogar (P1 130º 5 minutos).

---
3. Juntar fiambre e cogumelos, P1 130º 3 min.

---
4. Adicionar as natas, programa molhos, vel 5 85º 4 min. Reservar.

---
5. Colocar na taça 1300ml água, sal e velocidade 2, 130º 7 minutos. Juntar esparguete vel 1 100º 9 min.

---
6. No final escorrer massa e juntar na taça a massa e o molho vel 4 85º 4 minutos para misturar.

---
7. Colocar numa tigela de servir e povilhar com queijo ralado

---
9. Dica: Pode acrescentar um pouco de ketchup ao molho. Pode acrescentar um pouco de bacon ou substituir o fiambre por bacon. No final pode ir um pouco ao forno para deixar o queijo gratinar

---