

# MACARRÃO COM MOLHO DE LEGUMES



## INGREDIENTES

- 1 CENOURA
- 1 CHALOTA
- 20 ML DE AZEITE VIRGEM EXTRA
- 1 BERINGELA
- 1 CURGETE
- 1 CUBO DE CALDO DE LEGUMES
- ALGUMAS FOLHAS DE MANJERICÃO
- SAL
- 1,2 L DE ÁGUA
- 400 G DE MACARRÃO

## CONFEÇÃO

1. Coloque na taça a cenoura e a chalota, descascadas e partidas em pedaços, e triture com a lâmina picadora,

---
2. durante 10 segundos na velocidade 8.

---
3. Adicione o azeite e refogue durante 3 minutos a 100°C na velocidade 2.

---
4. Descasque a beringela, e adicione-a à taça juntamente com a curgete e o caldo de legumes. Programe 10 segundos na velocidade 10, e depois faça descer todo o preparado para o fundo da taça com ajuda da espátula.

---
5. Cozinhe no programa Cozedura lenta P3 durante 15 minutos a 95°C.

---
6. Adicione o manjericão e misture durante 1 minuto na velocidade 2. Tempere com sal.

---
7. Substitua a lâmina pelo acessório misturador. Reserve o molho preparado e lave a taça.

---
8. Adicione a água para o macarrão e deixe ferver durante 8 minutos a 130°C na velocidade 2.

---
9. Adicione o sal e o macarrão e coza durante o tempo indicado na embalagem a 100°C na velocidade 1.

---
10. Dois minutos antes do final do tempo de cozedura, adicione o molho já preparado.

---
11. Misture durante mais um minuto, e está pronto a servir.

---