Massas

ESPARGUETE COM ALHO E CAMARÃO

Receita de Fã
Fácil
20 Min.
4 Doses

INGREDIENTES

- 250 GR DE ESPARGUETE
- 1500 ML DE ÁGUA A FERVER
- 1 COLHER DE SOPA (BEM CHEIA) DE MANTEIGA
- 3 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- 4 ALHOS FATIADOS
- 400 GR DE MIOLO DE CAMARÃO DESCONGELADO
- 2 CASCAS FINAS DE LIMÃO
- SALSA PICADA Q.B.
- SAL Q.B

CONFEÇÃO

1. Na taça coloque o acessório misturador, a água a ferver, o esparguete e o sal, e programe vel. 1, 115º durante 8 minutos (ou durante o tempo indicado na embalagem).
2. Retire o esparguete e escorra a água, e reserve.
3. Depois de secar a taça, coloque o acessório misturador, deite a manteiga e o azeite, seleccione o programa de cozedura lenta P1 durante 2 minutos.
4. Introduza as cascas de limão, o camarão e o sal, seleccione o programa de cozedura lenta P1 durante 5 minutos.
5. Deite a salsa picada e programe veloc. 5 durante 1 minuto.
6. Por fim, envolva o molho no esparguete.