

FUSILLI TRICOLOR COM SALSICHAS E COGUMELOS



CONFEÇÃO

1. Na taça da cc com acessorio triturador colocar a cebola em quartos e programar vel 10 15 seg, adicionar o azeite e programar slowcook p1 5 min. Trocar para acess. Misturador e adicionar os cogumelos as natas o vinho o cubo de caldo carne e a polpa tomate programar slowcook p3 10 min 100 graus. Adicionar as salsichas em rodela e programar velocidade 1 5 min a 80 graus. À parte cozer o Fusilli al-dente, e adicionar ao preparado anterior, envolver metade do queijo ralado e utilizar o restante para colocar por cima. Levar ao grill por 10 minutos a gratinar.

INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- AZEITE
- 1 LATA COGUMELOS LAMINADOS
- 10 SALSICHAS
- 1 PACOTE NATAS
- 50 ML VINHO BRANCO
- 3 COLHERES SOPA POLPA TOMATE
- 1 CALDO CARNE
- 1/2 PACOTE FUSILLI
- 200 GR QUEIJO RALADO