

MASSA COM ABÓBORA E FRANGO



CONFEÇÃO

1. No cesto da Cuisine Companion colocar a abóbora arranjada, no copo (sem acessório) colocar a água necessária para cozer a massa, programa de vapor, 10 min.
2. Adicionar a massa no copo e colocar sal q.b, programa de vapor mais 10 min. Retirar a massa para um escorredor, e com o acessório picador, passar a abóbora a puré, colocando alguns segundos na velocidade 12. Reservar.
3. Passar o copo por água e colocar a cebola e o alho, triturar alguns segundos na velocidade 8, com a espátula baixar o que tenha ficado na parede do copo e seleccionar programa cozedura lenta P1.
4. Findo esse tempo, adicionar a carne e seleccionar o mesmo programa novamente.
5. Adicionar a massa, o puré de abóbora, o queijo e o molho de cogumelos, temperar com sal e pimenta a gosto e seleccionar o mesmo programa (Cozedura lenta - P1).
6. Polvilhar com salsa fresca ou manjeriço no momento de servir.

INGREDIENTES

- MASSA Q.B.
- ABÓBORA Q.B.
- 1 PUNHADO DE MOZZARELLA
- 150 ML DE MOLHO DE COGUMELOS (OU LEITE, BECHAMEL)
- 1/4 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- SOBRAS FRANGO CHURRASCO
- AZEITE
- SAL E PIMENTA Q.B.
- SALSA