

TAGLIATELLE DE LEGUMES À CARBONARA



INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- AZEITE Q.B.
- 2 TOMATES
- 1 CABEÇA DE BRÓCULOS MÉDIA
- 3 CENOURAS
- 2 ALHOS FRANCÊS
- 1 COURGETTE
- 300 ML DE NATAS
- 1 GEMA

CONFEÇÃO

1. Coloque o acessório picador. Deite na taça a cebola e os dentes de alho e programe vel. 12, durante 15 segundos.
2. Retire o acessório picador e substitua pelo acessório misturador.
3. Junte o azeite e seleccione o programa cozedura lenta P1.
4. Adicione os legumes e programe vel. 3, 130°C durante 25 minutos. Se necessário adicionar mais azeite.
5. Entretanto cozinhe a massa tagliatelle num tacho.
6. Numa taça, misture as natas com a gema.
7. No final da cozedura dos legumes, junte as natas e a gema. Seleccione o programa para molhos na vel. 5, 85°C durante 8 minutos.
8. Verta os legumes sobre a massa escorrida e, se desejar, junte queijo ralado. Misture e sirva.