

# MASSA COM ATUM



## CONFEÇÃO

1. Cozer a massa com sal conforme indicado no pacote e reservar.
2. Picar a cebola e o alho com a lâmina picadora, trocar para a lâmina misturadora e refogar P1 slow cook.
3. Juntar ao refogado o atum, a polpa de tomate e os camarões, velocidade 3, 100º, 5 minutos. A dois minutos do fim juntar as delicias e o ananás cortados. No fim do programa juntar a massa reservada e as natas e envolver, velocidade 3, 2 minutos. No final juntar a mozzarella e envolver. Servir de seguida.

## INGREDIENTES

- 200 GR MASSA ESPIRAL TRICOLOR
- 1 CEBOLA
- 3 DENTES DE ALHO
- 1/2 COPO CERVEJA OU VINHO BRANCO.
- 3 LATAS DE ATUM
- 1 PACOTE DE POLPA DE TOMATE
- MIOLO DE CAMARAO A GOSTO
- DELICIAS DO MAR A GOSTO
- 4 RODELAS DE ANANÁS
- 1 PACOTE DE NATAS (USEI QUEIJO QUARK)
- QUEIJO MOZZARELA Q.B.
- SAL