

ESPARGUETE COM CAMARÃO E DELICIAS DO MAR



INGREDIENTES

- ESPARGUETE
- MIOLO DE CAMARÃO
- DELICIAS DO MAR
- COGUMELOS
- SAL
- AZEITE
- ALHO
- CEBOLINHO
- LIMÃO
- QUEIJO RALADO

CONFEÇÃO

- 1- Coza o esparguete na taça durante mais ou menos 10 minutos a 100º só com água e sal. Depois de cozido guarde num recipiente.
- 2- Na taça coloque o miolo de camarão, cogumelos, azeite, alho, cebolinho, casca de limão e algumas gotas do mesmo e um pouco de água programe slow cook P1.
- 3- Quando terminar o programa junte o esparguete, sem a água, com os outros ingredientes que estão na taça e acrescente as delicias do mar , deixe novamente cozinhar um pouco em slow cook P1.
- 4- Deitar tudo num pirex, espalhar queijo ralado em cima e levar ao forno.