

FETTUCCINE COM QUEIJO E BACON



CONFEÇÃO

1. Coloque na taça o acessório misturador, o azeite e as tiras de bacon, e programe cozedura lenta P1 durante 5 minutos. Retire parte do bacon e reserve.
2. Adicione o leite e a água quente à taça e programe velocidade 1/ temperatura 115º/ 3 minutos.
3. Mantenha a velocidade 1/ temperatura 115º, e programe 7 minutos à cozedura do fettuccine. Tempere com sal e pimenta. Findo o tempo, programe a mesma velocidade e temperatura, mas adicione mais 3 minutos sem a tampa doseadora de vapor.
4. Com a espátula envolva muito bem os orégãos, o alho em pó e o queijo ralado até que comece a derreter.
5. Quando colocar o fettuccine no prato decore com o bacon que reservou. Acompanhe com salada. Bom apetite.

INGREDIENTES

- 100G DE TIRAS DE BACON
- 1 COLHER DE SOPA DE AZEITE
- 600ML DE LEITE QUENTE
- 300ML DE ÁGUA QUENTE
- 250G DE NINHOS DE MASSA DE FETTUCCINE
- 150G DE QUEIJO RALADO
- 1 COLHER DE CHÁ DE ALHO EM PÓ (OPCIONAL)
- 1 COLHER DE SOPA DE ORÉGÃOS
- SAL E PIMENTA Q.B.