

# MASSA DOS 7 P'S À MINHA MODA



## CONFEÇÃO

1. Coloque a cebola, o alho e o chouriço na taça e pique com a lâmina Ultra Blade em Pulse 15seg.
2. Adicione o azeite e refogue em Slow Cook, 5min, 130º.
3. Adicione o peito de peru, os cogumelos e o pimento cortados em pedaços, e programe Slow Cook, 5min, 130º.
4. Adicione as natas a polpa de tomate e os temperos a gosto e programe Slow Cook, 5min, 130º.
5. Adicione a massa previamente cozida e misture com a espátula.
6. Sirva polvilhado com queijo ralado e orégãos.

## INGREDIENTES

- 300GR PEITO PERU
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 2 C.S. POLPA DE TOMATE
- 1/2 PIMENTO VERDE
- 1 LATA COGUMELoS
- CHOURIÇO
- 350GR MASSA
- 200ML NATAS
- AZEITE Q.B.
- SAL Q.B
- NOZ MOSCADA Q.B.
- OREGÃOS Q.B.
- QUEIJO RALADO Q.B.