

# MACARRÃO COM BACON



## CONFEÇÃO

- 1- Cozer o macarrão com um pouco de sal e água a 100º durante 15 minutos.
- 2- Depois de cozido colocar numa taça, sem a água, e guardar.
- 3- Picar a cebola e o alho com o acessório de picar.
- 4- Trocar para acessório de misturar e juntar o bacon cortado em pedaços, polpa de tomate, um fio de azeite, meio copo de água e pimenta branca a gosto. Deixar cozinhar em P1 slow cook durante 10 minutos.
- 5- Juntar o macarrão ao preparado anterior e deixar envolver durante mais 5 minutos P1 slow cook.
- 6- Deitar tudo numa taça, espalhar queijo ralado por cima e levar ao forno a gratinar.

## INGREDIENTES

- CEBOLA
- ALHO
- SAL
- ÁGUA
- AZEITE
- POLPA DE TOMATE
- MACARRÃO
- BACON
- PIMENTA BRANCA
- QUEIJO RALADO