

MASSA COM PRESUNTO ITALIANO



INGREDIENTES

- 240 G DE MASSA (CONCHAS)
- 100 G DE PRESUNTO ITALIANO
- 100 G DE CHALOTAS
- 4 CS DE AZEITE
- 170 ML DE VINHO BRANCO
- 150 G DE MASCARPONE
- 480 ML DE CALDO DE LEGUMES
- 60 G DE QUEIJO PECORINO RALADO
- 10 G DE AMIDO DE MILHO
- PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Misture o amido de milho com o mascarpone. Reserve. Verta o óleo na cuba.

3. Adicione as chalotas e deixe cozinhar até ficarem ligeiramente alouradas. Adicione a massa e o presunto. Cozinhe durante 1 minuto, mexendo sempre.

4. Reduza com o vinho. Misture. Cozinhe até o líquido ter evaporado por completo. Adicione o caldo e tempere com pimenta.

5. Tempo de cozedura: 8 min.

6. Adicione os restantes ingredientes. Selecione o modo alourar durante 1 minuto, mexendo sempre.

7. Sirva quente.
