

# Carbonara à Mar

4 a 6

– 14.00

30min



## Acessórios



Picador



Misturador

## Ingredientes

<b>500gr esparguete</b>
<b>50ml azeite</b>
<b>1 cebola</b>
<b>2 dentes alho</b>
<b>1 colher chá salsa fresca</b>
<b>400ml natas</b>
<b>2 latas de atum</b>
<b>200gr camarão descascado</b>
<b>250gr delicias do mar</b>
<b>1 colher chá pimenta</b>
<b>½ colher sopa sal</b>
<b>130gr combinação 3 queijos ralado</b>

## Preparação

10min

20min

1ª	<p>Coza o esparguete num tacho grande com água, sal e um fio de azeite.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(500gr esparguete + agua + sal + fio de azeite)</b></li></ul>
2ª	<p>Descasque a cebola, corte-a aos bocados e coloque na taça com os alhos e a salsa, com a lâmina picadora. Programe na velocidade 11 durante 10 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(1 cebola + 2 dentes alho + 1 colher chá salsa fresca + acessório picador)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 11, Tempo: 10 segundos)</b></li></ul> <p><b>Dica:</b> Pode saltar esta parte utilizando 5 colheres de sopa bem cheias de <a href="#">Tempero Base</a></p>
3ª	<p>Troque o acessório picador pelo acessório misturador, adicione o azeite e programe P1 cozedura lenta, a 130°C durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(50ml azeite + acessório misturador)</b></li><li>• <b>(Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)</b></li></ul>
4ª	<p>Adicione o atum, camarão e programe P1 cozedura lenta, a 130°C durante 5 minutos com o bocal aberto.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(2 latas atum + 200gr camarão descascado + acessório misturador + bocal aberto)</b></li><li>• <b>(Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)</b></li></ul>
5ª	<p>Adicione as natas, sal e a pimenta. Programe velocidade 5 a 85°C durante 8 minutos com o acessório misturador.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(400ml natas + ½ colher sopa sal + 1 colher chá pimenta + acessório misturador)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 5, Temperatura: 85°C, Tempo: 8 minutos)</b></li></ul>
6ª	<p>Adicione as delicias do mar o queijo, o esparguete e envolva. Sirva quente.</p>