

Carbonara à Mar

4 a 6

– 14.00

30min



Acessórios



Picador



Misturador

Ingredientes

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

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">• (500gr esparguete + agua + sal + fio de azeite)
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">• (1 cebola + 2 dentes alho + 1 colher chá salsa fresca + acessório picador)• (Velocidade: 11, Tempo: 10 segundos) <p>Dica: Pode saltar esta parte utilizando 5 colheres de sopa bem cheias de Tempero Base</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">• (50ml azeite + acessório misturador)• (Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)
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">• (2 latas atum + 200gr camarão descascado + acessório misturador + bocal aberto)• (Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)
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">• (400ml natas + ½ colher sopa sal + 1 colher chá pimenta + acessório misturador)• (Velocidade: 5, Temperatura: 85°C, Tempo: 8 minutos)
6ª	<p>Adicione as delicias do mar o queijo, o esparguete e envolva. Sirva quente.</p>