

Molho à Bolonhesa

4 a 6

– 6.00

1h



Acessórios



Picador



Misturador

Ingredientes

500 gr de carne picada
450 gr de polpa de tomate
100 gr de chouriço / bacon
1 folha de louro
1 colher de chá pimenta
1 colher de sobremesa de orégãos
1 cebola
3 dentes de alho
2 colheres de sopa de salsa
50ml de azeite
1 colher de sopa rasa de sal

Preparação

10 min

50 min

1ª	<p>Coloque o chouriço ou o bacon na taça e programe velocidade 10 durante 30 segundos com o acessório picador. Reserve.</p> <ul style="list-style-type: none">• (100gr de chouriço + acessório picador)• (Velocidade: 10, Tempo: 30 segundos)
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">• (1cebola + 4 dentes alho + 2 colheres sopa salsa fresca + lâmina picadora)• (Velocidade: 11, Tempo: 10 segundos) <p>Dica: Pode saltar esta parte utilizando 4 colheres de sopa bem cheias de Tempero Base</p>
3ª	<p>Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Verta o azeite e o chouriço e selecione P1 de cozedura lenta a 130°C durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none">• (+ 50ml azeite + chouriço + acessório misturador)• (Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)
4ª	<p>Coloque a polpa, a carne, o louro, sal, pimenta, orégãos e programa P2 cozedura lenta 95°C durante 45 minutos com o acessório misturador.</p> <ul style="list-style-type: none">• (+450gr de polpa tomate + 500gr de carne picada + folha de louro + 1 colher de sopa de sal + 1 colher de café de pimenta + 1 colher de sobremesa de orégãos + acessório misturador)• (Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 95°C, Tempo: 45 minutos)
Sug:	<p>Este molho dá para vários pratos, pizza, massa à bolonhesa, empadão, lasanha, entre outros.</p>

Molho base para Pizza

2 a 4

– 5.00

25min



Acessórios



Picador



Misturador

Ingredientes

½ cebola
2 dentes alho
30ml de azeite
250gr polpa tomate
5gr de açúcar
5gr sal
1 colher de café de Pimenta
2 colheres chá de orégãos
1 colher de sopa de salsa fresca
1 colher de chá de cebolinho

Preparação

5min

20min

1ª	<p>Descasque a cebola e os alhos, corte-os aos bocados e coloque na taça com o acessório picador. Programe na velocidade 11 durante 10 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (1/2cebola + 2 dentes alho + acessório picador) • (Velocidade: 11, Tempo: 10 segundos) <p>Veja a sugestão a baixo para saltar alguns passos</p>
2ª	<p>Substitua o acessório picador pelo acessório misturador. Verta o azeite e selecione P1 de cozedura lenta a 130°C durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (+ 30ml azeite + acessório misturador) • (Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)
3ª	<p>Adicione a polpa, açúcar, sal, Pimenta, orégãos, salsa e cebolinho com o acessório misturador e programe P2 cozedura lenta a 90°C durante 15 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (250gr de polpa de tomate + 1 colher chá açúcar + 1 colher de chá sal + 1 colher de café de Pimenta + 2 colheres de chá de orégãos + 1 colher de sopa de salsa fresca + 1 colher chá de cebolinho) • (Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 90°C, Tempo: 15 minutos)
4ª	<p>Disponha o molho de forma uniforme por cima da base da pizza.</p>
Sug:	<p>Eu utilizei 3 colheres de sopa bem cheias do molho de base para temperos em vez da cebola, alho, cebolinho e salsa. Verifique as indicações do molho de base na categoria molhos ou clique em tempero base. Para além de ter avançado um passo na receita, tornando-a mais rápida, não precisa descascar cebolas nem alhos, muito prático.</p> <p>Pode duplicar a quantidade da receita e guardar o molho no frigorífico. Conserva durante bastante tempo e é muito prático, a qualquer momento pode fazer pizzas.</p>

Mofo Béchamel

n/d

- 2.00

10min



Ingredientes

70gr de farinha

70gr de manteiga

800ml de leite

Acessórios

Misturador



Preparação

4min

6min

1ª	<p>Coloque a farinha, manteiga, leite e programe Sauce a 95° C durante 6 minutos até engrossar com o acessório misturador.</p> <ul style="list-style-type: none">• (70gr de farinha + 70gr de manteiga + 800ml de leite + acessório misturador)• (Programa: Sauce, Temperatura: 90°C, Tempo: 6 minutos)
----	--

Suge:

Conforme a finalidade do molho pode-se colocar sal e pimenta na sua execução.

Tempero Base para Vários Tipos de Comida

n/d

– 3.00

15min



Ingredientes

1kg cebolas
20 dentes de alho (75gr +/-)
300 ml de azeite
1 + $\frac{1}{2}$ colher sopa de sal
1 ramo de salsa e cebolinho (35gr +/-)

Acessórios

Picador



Preparação

10min

3min

1ª	<p>Descasque a cebola e alhos, corte-os aos bocados com os restantes ingredientes e coloque na taça com o acessório picador. Programe na velocidade 9 durante 1 minuto e 30 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (1kg de cebolas + 20 dentes de alho + 300ml de azeite + 1 e $\frac{1}{2}$ colher sopa sal + ramo salsa e cebolinho picados+ acessório picador) • (Velocidade: 9 ; Tempo: 1 minuto e 30 segundos)
2ª	<p>Coloque em frascos e guarde no frigorífico para conservar. Coloque etiqueta "Tempero Base".</p>
Dica:	<p>Este tempero é muito bom e prático, assim não precisa descascar alhos e cebolas todos os dias, basta retirar do frigorífico, colocar a quantidade pretendida na taça, adicionar um pouco de azeite e começar a cozinhar. Serve para arroz, carne, peixe, feijão, quase tudo. A duração é longa e não estraga facilmente. A quantidade de sal não serve como tempero da comida, mas sim como conservação do tempero.</p>

Maionese

Se pretender poderá seguir esta receita em video



n/d



-1.00



- 5min

Ingredientes

1 ovo



1 colher de chá de
mostarda

1 colher de chá de
vinagre branco

300ml de óleo

sal q.b. (1 colher de
chá +/-)

Acessórios

Batedor



Preparação

3min

2min

1ª	<p>Coloque o ovo, a mostarda e o vinagre com o acessório batedor. Tempere com sal a gosto.</p> <ul style="list-style-type: none">• (1 gema + 1 colher de chá de mostarda+ 1 colher de chá de vinagre branco + sal quanto baste + acessório batedor)
2ª	<p>Selecione a velocidade 7 e deite o óleo em fio pelo buraco da tampa. Quando a maionese apresentar a consistência desejada desligue. (2:30min +/-)</p> <ul style="list-style-type: none">• (Velocidade 7+ 300ml óleo)