

# Talharim Molho Rosé Atum

4

– 5.00

50min



## Acessórios



Picador



Misturador

## Ingredientes

400gr de Massa Talharim
50gr de polpa de tomate
200ml natas
150gr de atum
1 colher de sopa de whiskey
1 colher sopa mostarda
50gr de requeijão
3 colheres de sopa de azeite (25ml)
1 cebola pequena
2 dentes de alho
2 colheres de sopa de Salsa
1 colher de café de Pimenta

1 colher de sopa de sal

Preparação

15min

35min

1ª	<p><b>Molho:</b> Descasque a cebola os alhos, lave a salsa corte-os e coloque-os na taça com o acessório picador. Programe na velocidade 11 durante 10 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(1 cebola + 2 dentes de alho + acessório picador)</b> <b>(Velocidade: 11 Tempo: 10 segundos)</b></li></ul> <p><b>Dica:</b> Pode saltar esta parte utilizando 4 colheres de sopa bem cheias de <b>Tempero Base</b></p>
2ª	<p>Rape com a espatula as paredes da taça para baixo a cebola, alho e a salsa, coloque o azeite com o acessório misturador. Programe P1 cozedura lenta durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(Preparado anterior + 3 colheres sopa azeite + acessório misturador)</b></li><li>• <b>(Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)</b></li></ul>
3ª	<p>Adicione o atum e a pimenta. Programe P1 cozedura lenta durante mais 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(150gr atum + 1 colher café de Pimenta + acessório misturador)</b></li><li>• <b>(Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)</b></li></ul>
4ª	<p><b>Massa:</b> Enquanto aguarda, coloque uma panela de (4 litros+/-) com água pela metade, uma colher de sopa de sal bem cheia, um fio de azeite (30ml+/-). Deixe a água ferver, coloque a massa e deixe coser durante 15 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(500gr massa talharim, azeite)</b></li></ul>

5ª	<p><b>Continuação do molho:</b> Adicione polpa de tomate, whiskey e mostarda. Programe P2 cozedura lenta durante mais 15 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (50gr polpa tomate + 1 colher sopa whisky + 1 colher sopa mostarda + acessório misturador)</li> <li>• (Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 90°C, Tempo: 15 minutos)</li> </ul>
6ª	<p>Adicione o pacote de natas. Programe P2 cozedura lenta durante mais 10 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (200ml natas + acessório misturador)</li> <li>• (Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 90°C, Tempo: 10 minutos)</li> </ul>
7ª	<p><b>Finalização:</b> Coe a massa com coador e passe por água fria com a torneira para que a massa não cole.</p>
8ª	<p>Sirva a massa cozida no prato com o preparado por cima.</p>
<b>Dica:</b>	<p>Pode colocar um pouco de requeijão por cima da massa</p>