

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>Molho: 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">• (1 cebola + 2 dentes de alho + acessório picador) (Velocidade: 11 Tempo: 10 segundos) <p>Dica: Pode saltar esta parte utilizando 4 colheres de sopa bem cheias de Tempero Base</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">• (Preparado anterior + 3 colheres sopa azeite + acessório misturador)• (Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)
3ª	<p>Adicione o atum e a pimenta. Programe P1 cozedura lenta durante mais 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none">• (150gr atum + 1 colher café de Pimenta + acessório misturador)• (Programa: P1 cozedura lenta, Temperatura: 130°C, Tempo: 5 minutos)
4ª	<p>Massa: 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">• (500gr massa talharim, azeite)

5ª	<p>Continuação do molho: Adicione polpa de tomate, whiskey e mostarda. Programe P2 cozedura lenta durante mais 15 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (50gr polpa tomate + 1 colher sopa whisky + 1 colher sopa mostarda + acessório misturador) • (Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 90°C, Tempo: 15 minutos)
6ª	<p>Adicione o pacote de natas. Programe P2 cozedura lenta durante mais 10 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (200ml natas + acessório misturador) • (Programa: P2 cozedura lenta, Temperatura: 90°C, Tempo: 10 minutos)
7ª	<p>Finalização: 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>
Dica:	<p>Pode colocar um pouco de requeijão por cima da massa</p>