



Acompanhamentos



20 MIN



FÁCIL



4 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 1100 g de água (à temperatura ambiente)
- 1 c. de chá de sal
- 1 fio de azeite
- 300 g de esparguete

Preparação

- 1º Coloque a água e o sal no copo e aqueça durante 10 minutos, a 100°C na velocidade 2.
- 2º Com a máquina parada, junte o fio de azeite e o esparguete pelo orifício da tampa (pressionando-o ligeiramente para o fazer descer) e programe o tempo indicado na embalagem, a 100°C, velocidade 1 na Rotação Inversa (ou até que esteja do seu agrado).
- 3º Escorra a massa com a ajuda do cesto e da espátula e envolva-a com azeite, manteiga ou um molho da sua preferência.

COZEDURA DE MASSA CURTA

- 4º Insira o acessório misturador.
- 5º Coloque a água e o sal no copo e aqueça durante 10 minutos, a 100°C na velocidade 2.
- 6º Junta a massa e programe o tempo indicado na embalagem, a 100°C, velocidade 1 na Rotação Inversa (ou até que esteja do seu agrado).
- 7º Escorra a massa com a ajuda do cesto e da espátula e envolva-a com azeite, manteiga ou um molho da sua preferência.