



Vegetariano



40 MIN



MÉDIO



4 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 150 g de massa de macarrão
- 1200 g de água
- 1 cebola roxa
- 2 dentes de alho
- 40 g de azeite
- 4 salsichas de soja
- 3 tomates secos
- 2 tomates pelados em cubos
- 80 g de vinho branco
- Sal a gosto
- 1 piri-piri
- 10 g de coentros frescos
- 100 g de couve lombarda laminada
- 200 g de natas
- 50 g de parmesão ralado
- 100 g de mozzarella de búfala

Preparação

- 1º Pré aqueça o forno a 200°C
- 2º Coloque no cesto a massa e adicione a água e tempere com sal. Deixe cozer à velocidade 2 a 120°C durante 10 minutos e reserve.
- 3º Coloque no copo a cebola em pedaços e os dentes de alho e pressione duas vezes na função triturar. Com a ajuda da espátula faça descer os pedaços acumulados nas paredes do copo.
- 4º Adicione o azeite no copo, programe 5 minutos a 120°C com a Rotação Inversa na velocidade 1.
- 5º Coloque no copo as salsichas e os tomates secos aos pedaços e programe 5 minutos a 120°C com a Rotação Inversa na velocidade 1.
- 6º Adicione os tomates pelados aos cubos, o vinho, o sal e o piri-piri e volte a programar 5 minutos a 120°C com a Rotação Inversa na velocidade 2.
- 7º Adicione os coentros, a couve, a massa, as natas e o queijo parmesão e programe 2 minutos a 120°C com a Rotação Inversa na velocidade 1.
- 8º Transporte tudo para uma assadeira e adicione a mozzarella fatiada e cubra a assadeira com uma folha de papel de alumínio.
- 9º Leve ao forno durante, aproximadamente, 10 minutos. Retire do forno quando a mozzarella ficar derretida e a formar bolhas.
- 10º Finalize polvilhando com coentros frescos.