



CARBONARA DE CURGETE



Vegetariano



50 MIN



FÁCIL



810 PESSOAS



YÄMMI 2 XL

Ingredientes

- 100 g de parmesão + Parmesão para polvilhar
- 100 g de provolone picante
- 2 ovos
- 25 g de sal
- Pimenta a gosto
- 120 g de chalotas
- 60 g de azeite
- 700 g de curgete
- 100 g de água + 100 g + 2500 g de água morna
- Folhas de manjeriço a gosto
- 500 g de macarrão grosso

Preparação

- 1º** Coloque na panela o parmesão e o provolone aos pedaços e pressione 3 vezes a Função Triturar , fazendo descer com a espátula o que se acumula nas paredes da panela entre cada ciclo de trituração.
- 2º** Junte os ovos, 5 g de sal e pimenta e misture 30 segundos na velocidade 4. Retire e reserve.
- 3º** Na panela limpa e seca, coloque as chalotas aos pedaços e programe 5 segundos na velocidade 7.
- 4º** Com a espátula, faça descer o que se acumulou nas paredes da panela e regule mais 5 segundos na velocidade 7.
- 5º** Acrescente o azeite e refogue 5 minutos a 120°C na velocidade 1.
- 6º** Adicione a curgete cortada em pedaços (1 cm / 1 cm), 100 g de água, 5 g de sal e cozinhe 5 minutos a 100°C , com a Rotação Inversa na velocidade 1.
- 7º** Junte mais 100 g de água e 5 g de sal e programe 15 minutos a 100°C na velocidade 1 com a Rotação Inversa
- 8º** Acrescente manjeriço a gosto, retire da panela e reserve.
- 9º** Sem lavar a panela, introduza 2500 g de água morna e programe 20 minutos a 120°C na velocidade 1.

- 10º** Junte 10 g de sal, programe 9 minutos (ou o tempo indicado na embalagem de massa menos 1 minuto) a 100°C, com a Rotação Inversa na velocidade 1 e, durante o funcionamento da máquina, acrescente a massa pela abertura da tampa. Substitua o copo de medição pelo cesto de cozinhar para evitar salpicos.
- 11º** Escorra a massa com a ajuda do cesto e junte-a ao molho reservado, misturando bem todos os ingredientes.
- 12º** Sirva a massa de imediato, polvilhada com parmesão e pimenta agost.