Massas

FRANGO ESTUFADO COM LACINHOS

Receita de Fã
Fácil
45 Min.
4-6 Doses

INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- AZEITE Q.B.
- TOMATE E POLPA DE TOMATE Q.B.
- VINHO Q.B.
- 2 CENOURAS
- 1 CALDO KNORR
- PIMENTA Q.B.
- 1 FOLHA DE LOURO
- 400 GR MASSA COTOVELINHOS
- 1/2 CHOURIÇA A GOSTO
- 1,2 L ÀGUA

CONFEÇÃO

1. Picar (ultrablade) a cebola e o alho na vel. 11, 15 sgs.
2. Trocar para o acessório misturador, acrescentar o azeite e refogar em Slow Cook, P1, 5 min.
3. Adicionar o frango cortado em pedaços pequenos, a cenoura às rodelas e a chouriça às rodelas e refogar em Slow Cook, P1, 10 min. Acrescentar o vinho e os restantes temperos e refogar mais 15 min. no mesmo programa.
4. Acrescentar a àgua, a massa e cozer em Slow Cook, P1, 12 min.
5. Servir de imediato.
6. Nota: Caso tempere a carne algumas horas antes, pode adicionar esse tempero no momento da adição do vinho