Panela de Vapor

Receita Oficial
Fácil
70 Min.
6 Doses

BIFES DE FRANGO, TAGLIATELLE DE LEGUMES E MOLHO DE COGUMELOS

INGREDIENTES

- 6 BIFES DE FRANGO
- 4 CENOURAS
- 1 CHEROVIA GRANDE
- 500 G BATATAS
- 250 G COGUMELOS
- 30 G MANTEIGA
- 30 G ÓLEO
- 10 CL NATAS
- 1 C. S. DE CALDO DE GALINHA
- 15 CL VINHO BRANCO
- 2 CHALOTAS
- 1 DENTE DE ALHO
- 2 RAMINHOS DE TOMILHO
- 1 C. S. DE FÉCULA DE MILHO
- SAL
- PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Descasque as chalotas e o dente de alho. Deite na taça do robot com a lâmina picadora e pique durante 10 s na velocidade 12. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador e raspe as paredes da taça.
2. Limpe os cogumelos debaixo de um fio de água mas sem os deixar mergulhar em água, e corte-os em tiras. Deite-os na taça do robot com o óleo e a manteiga. Selecione o programa de cozedura lenta P1 durante 5 min.
3. Entretanto, descasque as cenouras, a cherovia e as batatas.
4. Corte as batatas em cubos grandes e deite-as no cesto de vapor.
5. Com a ajuda de um descascador, corte a cenoura e a cherovia em tagliatelles. Deite as tagliatelles de legumes no tabuleiro de vapor superior.
6. Coloque os bifes de frango na panela de vapor, junte os raminhos de tomilho, tempere com sal e pimenta.
7. Quando a pré-cozedura dos cogumelos estiver terminada, adicione o vinho branco, o caldo de galinha e 60 cl de água quente.
8. Coloque o cesto de vapor com as batatas e feche a tampa. Coloque de seguida a panela de vapor e o tabuleiro de vapor superior com as tagliatelles de legumes.
9. Inicie a cozedura na velocidade 3 a 120ºC durante 38 min.
10. No final da cozedura, retire o cesto de vapor e a panela de vapor.

11. Termine o molho: junte na taça as natas e a fécula de milho diluída com 3 c.s. de água e selecione o programa molhos a 90ºC na velocidade 6 durante 7 min. Verifique o tempero do molho e sirva de imediato.