Massas

MASSA COM BIFANAS E ESPINAFRES

Receita de Fã
Fácil
30 Min.
3-4 Doses

INGREDIENTES

- 1/2 PIMENTO VERMELHO
- 1 CEBOLA GRANDES DESCASCADA E CORTADA EM QUARTOS
- 3 DENTES DE ALHO
- 2 C. SOPA DE AZEITE
- 600GR DE BIFANAS CORTADAS EM TIRAS
- 100GR DE POLPA DE TOMATE
- 3 C. SOPA DE VINHO BRANCO
- SAL E PIMETA Q.B.
- MALAGUETA Q.B.
- 100GR DE ESPINAFRES
- 200GR DE MASSA
- ÁGUA Q.B.

CONFEÇÃO

1. Colocar a cebola, o pimento vermelho e o alho na taça com a lâmina picadora e programar 10seg/vel.10;
2. Trocar para o acessório misturador, acrescentar o azeite e programar Slow Cook P1 sem tampa de vapor;
3. Juntar a carne, o tomate, o vinho branco, o sal, a malagueta, os cominhos, a carne moída e programar Slow Cook P3 10min;
4. Retirar o acessório misturador, juntar os espinafres, a massa e água apenas até cobrir e programar 15min a 110ºC (pode ser necessário ajustar o tempo de cozedura consoante o tempo indicado na embalagem da massa).