

CARNE DE VACA À MODA DE BORGONHA



CONFEÇÃO

1. De véspera, corte a carne em cubos, coloque numa taça e junte o vinho tinto. Cubra e reserve no frigorífico durante a noite.
2. No dia seguinte, descasque a cebola e coloque-a na taça com a lâmina picadora. Misture na velocidade 12 durante 15 seg.
3. Descasque as cenouras e corte-as em cubos. Descasque o alho. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Junte as cenouras, o alho, o bacon e o azeite. Seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 8 min.
4. Entretanto, passe a carne pela farinha. Após a cozedura, junte o caldo de carne, a carne, o vinho tinto e as ervas aromáticas. Seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 100 °C durante 2 horas.
5. Sirva quente com batatas ao vapor ou tagliatelles.

INGREDIENTES

- 1 KG CARNE DE VACA (ACÉM)
- 50 CL VINHO TINTO
- 1 CEBOLA
- 250 G CENOURAS
- 2 DENTES DE ALHO
- 50 G BACON
- 5 CL AZEITE
- 25 G FARINHA
- 40 CL CALDO DE CARNE
- 1 RAMO DE ERVAS AROMÁTICAS