

# MASSADA DE PERNIL COM MOLHO DE TOMATE



## CONFEÇÃO

1. Colocar o acessório picador no copo e picar a cebola e as cenouras com alguns toques de turbo.

2. Trocar acessório anterior pelo misturador. Juntar 1 chávena de café de azeite, a colher de café de sal e lançar o programa P1 slow cook alterando o tempo para 4 minutos.

3. Juntar o pernil (ele já vem cozinhado quando compro é daqueles fumados) aos cubos. Um pacote de polpa de tomate de 200ml, a chávena de chá de vinho branco e a chávena de água e selecionar P2 slow cook alterando o tempo de cozedura para apenas 23 minutos e a temperatura para 100°. Antes de o tempo acabar, exactamente quando faltar 8 minutos para este chegar ao fim juntar a massa esparguete (eu parti a meio) e coloque novamente o programa a funcionar até ao fim.

4. Sirva de imediato, uma vez que o programa guarda a comida quente e pode recozer a massa.

## INGREDIENTES

- 1 PERNIL DE PORCO PEQUENO (500G SEM OSSO) JÁ COZIDO
- 1/2 CEBOLA
- 3 CENOURAS PEQUENAS
- 1 CHÁVENA DE CAFÉ DE AZEITE
- 1 CHÁVENA DE CHÁ DE VINHO BRANCO
- 1 COLHER DE CAFÉ DE SAL
- 200G DE ESPAGUETE OU OUTRA MASSA
- 1 PACOTE DE 200ML DE POLPA DE TOMATE