

OSSOBUCCO

Fácil

135 Min.

4 Doses



INGREDIENTES

- 1 KG PERNIL DE VITELA
- 80 G CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- 250 G CENOURAS
- 50 G AIPO
- 5 CL AZEITE
- 10 CL VINHO BRANCO
- 400 G TOMATES PELADOS, DE LATA
- 40 CL CALDO DE CARNE
- RASPA DE 1 LIMÃO
- 2 FOLHAS DE LOURO
- 20 G FARINHA
- SAL
- PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Descasque as cebolas e o alho e corte-os grosseiramente. Descasque as cenouras e corte-as às rodelas. Corte o aipo em pedaços.
2. Coloque a cebola e o alho no na taça com lâmina picadora e misture na velocidade 11 durante 10 seg.
3. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Junte o azeite e aipo e seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 5 min. Após 2 min., junte o vinho branco.
4. No final do programa, junte a vitela passada pela farinha, as cenouras, os tomates, o caldo, metade da raspa de limão e a folha de louro. Tempere com sal e pimenta e seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 95 °C durante 2 horas.
5. No final da cozedura, sirva polvilhado com a restante raspa de limão. Sirva com tagliatelles.