Carne

MASSA COM COELHO

Receita de Fã
Fácil
60 Min.
1 Dose

INGREDIENTES

- 1 CEBOLA E 1 ALHO
- AZEITE QB
- 4 COLHERES SOPA DE TOMATE TRITURADO (CASEIRO)
- 1 COLHER DE MASSA DE PIMENTÃO (CASEIRO)
- 4 PEDAÇOS DE COELHO
- MEIO COPO DE VINHO BRANCO
- MASSA (CERCA DE 200G)

CONFEÇÃO

1. Lâmina de picar. Colocar a cebola(em quartos) e o alho. Programar vel 12, 15 segundos. Colocar o azeite e programar Slow Cook P1

2. Colocar o acessório misturador.

3. Acrescentar água, o coelho, tomate triturado, massa pimentão, sal e pimenta a gosto e um copinho de vinho branco.

4. Programar 100° 45 minutos vel 2. A 10 minutos do fim, e já com pouca água no fundo, colocar a massa e deixar cozer mais um bocadinho. Servir com salsinha e coentros picados.

6. No cesto, para acompanhamento/sobremesa cozi a vapor 2 maçãs partidas em quatro.