

# MASSA A LAVRADOR



## CONFEÇÃO

1. Picar com a lâmina ultrablade, a cebola e o alho, V 1, 3 segs. Puxar para baixo com uma espátula e repetir mais duas vezes.
2. Trocar a lâmina pelo acessório misturador, adicionar o azeite e refogar 7 min no P1 Slow Cook .
3. Adicionar o louro, a entremeada e a chouriça e refogar mais 10 min. Juntar o tomate e mais 5 min.
4. Juntar a água, a couve e sal e programar V. 2 100ª 6 min.
5. Adicionar a massa e programar V.2 130ª 15 min sem tampa reguladora de vapor. A 5 minutos de terminar o programa junte o feijão e o chouriço de vinho cortado às rodelas.
6. Confirmar cozedura, adicionar salsa picada e servir

## INGREDIENTES

- 3 TIRAS DE ENTREMEADA
- MEIA CHOURIÇA CASEIRA CORTADA FINA
- 1 CHOURIÇO DE VINHO
- 220 GR DE MASSA
- 150 GR DE COUVE LOMBARDA
- 200 GR FEIJÃO VERMELHO COZIDO
- 1 CEBOLA GRANDE
- 1 DENTE ALHO
- 1 TOMATE MADURO
- 2 FOLHAS DE LOURO
- SALSA A GOSTO
- SAL QB
- AZEITE Q.B
- 1.7 LT ÁGUA QUENTE