

# CARNE DE PORCO GUISADA COM MASSA



## INGREDIENTES

- 1 CEBOLA (MÉDIA)
- 1 DENTE ALHO
- 30G AZEITE
- 300G CARNE DE PORCO EM CUBOS
- 2 CENOURA (EM RODELAS)
- 40G VINHO (BRANCO)
- 70G TOMATE (POLPA)
- Q.B. SAL
- Q.B. PIMENTA
- 850G ÁGUA
- 1 CUBO CALDO CARNE
- 250G MASSA ESPIRAIS

## CONFEÇÃO

1. Colocar na taça a cebola, o alho e o azeite e picar 12 seg/vel.12
2. Refogar P1 slow cook
3. Adicionar a carne de porco em cubos, a cenouras às rodelas, o vinho, a polpa de tomate, o sal e a pimenta e programar 25 min/120°C/Velocidade 2
4. Juntar a água e o cubo do caldo de carne e programar 25 min / 120°C/ velocidade 2
5. Rectificar os temperos, juntar a massa e programar 20 min / vel 2/ 120°C