Carne

VITELA ESTUFADA COM MASSA PENNE

Receita de Fã
Médio
85 Min.
2-3 Doses

INGREDIENTES

- 400GR DE VITELA
- SACO DE CENOURAS BABY CONGELADAS
- SACO DE ERVILHAS CONGELADAS
- 1 LATA DE TOMATE AOS CUBOS
- 1 POUCO DE VINHO
- 1CEBOLA E 1 ALHO
- SAL E PIMENTA Q.B
- FOLHA DE LOURO
- PARA A MASSA:
- 250GR DE PENNE
- 800CC DE ÁGUA
- 2 CUBOS DE MANTEIGA PEQUENOS

CONFEÇÃO

1. Temperar a carne uma hora antes ou até mesmo antes de colocar na taça,com sal pimenta,folha de louro e um pouco de vinho.

2. Na taça com a lâmina ultrablade colocar a cebola partida em quatro e o alho e picar 15seg na vel 12

3. Trocar para o acessório misturador e com a ajuda da espátula puxar a cebola picada para baixo e programar mijoté p1.

4. Adicionar a carne as cenouras a lata de tomate,sal a gosto e água até cobrir e programar 50 minutos/120°/vel.2.

5. Colocar as ervilhas e se necessario um pouco de água para não queimar e colocar o cesto com o papel vegetal a massa a manteiga e a agua fervida e programar mais 30 a 35 minutos 120° vel.2 com a tampinha no maxi