

# JARDINEIRA COM FARINHEIRA



## CONFEÇÃO

1. Colocar a lâmina picadora no copo da CC, introduzir a cebola cortada em 4 partes e o alho. Programe V11 1 minuto.
2. De seguida substituir a lâmina pela de misturar e introduza o azeite, vinho, sal, pimenta, pimentão doce e a polpa de tomate. Programe V3 130° 5 minutos.
3. Entretanto corte a carne as tiras e o chouriço às rodelas (reserve).
4. Assim que o programa terminar introduza a carne, chouriço, os legumes congelados e a água. Programe V1 130° 30 minutos.
5. Quando faltar 10 minutos introduza a farinheira mas sem a tampa de vapor.
6. Verifique a cozedura e corte a Farinheira às rodelas introduza no preparado e polvilhe com salsa picada.

## INGREDIENTES

- 1KGR LEGUMES JARDINEIRA CONGELADA
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 6 FEBRAS
- 1 CHOURIÇO CARNE
- 1 FARINHEIRA
- SAL Q.B
- AZEITE Q.B
- PIMENTA Q.B
- PIMENTÃO DOCE (COLORAU) Q.B
- 3 COLHERES SOPA POLPA TOMATE
- 2 COLHERES SOPA VINHO BRANCO
- ÁGUA Q.B
- SALSA PICADA Q.B