

ABA DE ENTRECOSTO ESTUFADA COM MASSA



INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- AZEITE
- 1 ABA DE ENTRECOSTO
- 1 CENOURA
- 1 C. (DE SOPA) DE MASSA DE PIMENTO
- POLPA DE TOMATE
- RODELAS DE CHOURIÇO
- FOLHA DE LOURO
- MASSA
- SAL
- PIMENTA
- COENTROS PICADOS

CONFEÇÃO

1. Lâmina picadora

3. Coloque na taça a cebola cortada em 4 e os dentes de alho.

4. Velocidade: 10 - Tempo: 10 segundos

6. Acessório misturador

7. Adicione azeite.

8. Programa de Cozedura Lenta P1 - Temperatura: 130° C - Tempo: 5 minutos

10. Junte a cenoura cortada em pedaços, a massa de pimento, a polpa de tomate, as rodelas de chouriço, a aba de entrecosto cortada em pedaços, a folha de louro e uma pitada de sal.

11. Programa de Cozedura Lenta P1 - Temperatura: 130° C - Tempo: 5 minutos

13. Adicione água a ferver até cobrir a carne.

14. Programa de Cozedura Lenta P2 - Temperatura: 100° C - Tempo: 40 minutos

16. A 12 minutos do fim do programa, adicione a massa e água a ferver até cobrir a massa.

18. A 5 minutos do fim, retifique o tempero.

20. Se necessário:

21. Programa de Cozedura Lenta P2 - Temperatura: 100° C - Tempo: 5 minutos (Só permite colocar 10 minutos, mas passado 5 minutos, verificamos se a massa está ao nosso gosto e desligamos)

23. Sirva polvilhado com coentros picados. Bom apetite!
