

# MASSADA DE PORCO



## CONFEÇÃO

1. Programar slow cook 1 e colocar a cebola cortada aos cubos juntamente com o azeite, colocar a lamina misturadora. Quando faltar 1 minuto para o fim do programa colocar o chouriço aos cubos.
2. Programar slow cook 2 e colocar todos os ingredientes na taça, menos a massa. Quando faltarem 14 minutos para o fim do programa colocar a massa e aumentar a temperatura para os 100g.

## INGREDIENTES

- 150G DE CARNE DE PORCO DA BARRIGA (CORTADA EM PEDAÇOS PEQUENOS)
- 200G DE COSTELETINHAS DE PORCO
- 2 TOMATES MADUROS (CORTADOS AOS CUBOS E SEM CASCA)
- 250ML DE VINHO BRANCO
- 1 CALDO KNORR LEGUMES
- QB DE SAL
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE PIMENTÃO
- 50G DE BRÓCOLOS
- 3 CENOURAS (CORTADAS AOS CUBOS E SEM CASCA)
- 1 CEBOLA (AOS CUBOS PEQUENOS)
- 1 COLHER DE SOPA DE AZEITE
- 1/4 DE CHOURIÇO (CORTADO AOS CUBOS)
- 3 COPOS DE AGUA QUENTE
- 1 COPO E MEIO DE MASSA PENNE