

LÍNGUA DE BOVINO COM MASSA E COUVE



INGREDIENTES

- 750 GR LÍNGUA DE BOVINO (BIFE)
- 300 GR MASSA (USEI ESPIRAIS)
- 500 GR COUVE
- 1 CEBOLA GRANDE
- 4 DENTES DE ALHO
- 2 CENOURAS MÉDIAS
- 200 GR CHOURIÇO
- 1 LATA COGUMELOS
- 80 ML AZEITE
- 250 ML VINHO BRANCO
- 1 FOLHA LOURO
- 4 COLHERES SOPA POLPA DE TOMATE
- COENTRO Q.B.
- SAL Q.B.

CONFEÇÃO

1. Colocar a lâmina cortar grossa (H) e cortar a couve, as cenouras e à parte o chouriço.

2. Colocar a couve e a cenoura na bandeja de vapor, temperar com sal e reservar.

3. Colocar o acessório misturador na taça com a língua de bovino e cobrir com água - Prog. cozedura lenta P3 . 100º . 30 min.

4. Reservar a língua já sem pele e cortada às tiras.

5. Lavar a taça e colocar a lâmina picadora com a cebola e os alhos - Vel. 12 . 10 seg.

6. Mudar para o acessório misturador e juntar o azeite e o louro - Prog. cozedura lenta P1 . 130º . 5min.

7. Juntar o chouriço, os cogumelos, a língua de bovino, o vinho, sal e cobrir o restante com água a ferver e colocar a bandeja de vapor - Prog. cozedura lenta P2 . 100º . 1h00.

8. 13 min. antes do programa terminar juntar a massa e cobrir com água a ferver (ter em atenção os minutos de cozedura da massa).

9. Servir com coentros picados grosseiramente.
