

# MACARRÃO COM CARNE PICADA



## CONFEÇÃO

1. Corte a cebola e deite na taça. Junte azeite e programe Slowcook, programa 1, durante 2 minutos
2. Junte a pimenta, o alho, 2 colheres de sopa de molho inglês, 2 colheres de sopa de polpa de tomate e a carne picada e programe 100°C, durante 4 minutos, na velocidade 1. Vá vendo se precisa ajudar a soltar a carne com uma espátula.
3. Quando a carne picada estiver soltinha, junte 1 litro de caldo de carne ou frango (= água + 1 caldo knorr) e a massa e deixe cozinhar na velocidade 2, 120º por 15 minutos. O tempo varia consoante o tipo de massa que usa, por isso vá vendo. A meio da cozedura verifique temperos e água (convém ter um pouco de calda, pois se vai deitar queijo irá engrossar essa calda).
4. Quando estiver pronto deite o queijo e envolva (pode optar por deitar o queijo no prato).

## INGREDIENTES

- 250 GR DE CARNE PICADA (OPTEI POR 100GR DE VACA E 100GR DE PORCO)
- 1 CEBOLA CORTADA EM CUBOS
- 1 DENTE DE ALHO PICADINHO
- SAL A GOSTO
- PIMENTA A GOSTO
- 2 COLHERES DE SOPA DE MOLHO INGLÊS
- 2 COLHERES DE SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 1 LITRO DE CALDO DE CARNE
- 250GR DE MASSA MACARRÃO
- QUEIJO MAZZARELLA A GOSTO (PODE SER QUEIJO CHEDDAR)