

# LACINHOS "À BOLONHESA"



## CONFEÇÃO

1. Colocar a lâmina picadora e a cebola cortada em pedaços, prog. V12 10segundos. Substituir a lâmina pelo acessório misturador e colocar um fio azeite, prog. slow cook P1.

---
2. Terminado o programa juntar o tomate, o cubo de caldo knorr e programar slow cook 3 minutos.

---
3. Juntar a carne, temperar com o sal, pimenta e vinho branco e mexa com as espátula.

---
4. Entretanto deverá ter forrado o cesto com papel vegetal. Muita atenção, pois deverá deixar uma folga no centro do papel, para que ao pousar dentro da taça, o acessório misturador não o rompa. Disponha a massa, tempere com sal e azeite e cubra com água a ferver e coloque o cesto na taça, prog. slow cook P2 20 minutos.

---
5. No fim do programa, verifique se a massa está cozida.

---

## INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 3 COLHERES DE SOPA DE TOMATE EM PEDAÇOS (LATA)
- 1 COLHER DE SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 1 CUBO DE CALDO KNORR
- 500GR DE CARNE PICADA
- 1/2 COPO DE VINHO BRANCO
- SAL, PIMENTA E AZEITE Q.B.
- 1 CHAVENA (250ML) DE MASSA LACINHOS
- 500ML DE ÁGUA A FERVER