

ESPARGUETE AO MOLHO DE BIFE DE PERÚ RECHEADO COM QUEIJO E FIAMBRE



CONFEÇÃO

1. Temperar os bifes com sal, alho em pó, pimentão doce e reservar.
2. Colocar o acessório misturador na taça, a água a ferver, um fio de azeite, o sal e o esparguete partido ao meio. Selecionar a V. 2, 100º, 8 a 10 min (a gosto).
3. Entretanto colocar uma fatia de fiambre e por cima uma de queijo em cada bife. Enrolar o bife e fechar com 3 palitos (1 em cada lateral e 1 por cima, onde termina de enrolar).
4. Após o esparguete cozer, retirar, coar e passar logo por água fria (para parar o processo de cozedura) e colocar a manteiga, mexer e reservar.
5. Sem lavar a taça, retirar o acessório, colocar um fio de azeite e programar 120º, 2 min.
6. Colocar os bifes enrolados no fundo da taça, programar 120º, 5 min. Abrir a taça e virar os bifes (para selar a carne) e programar mais 5 min.
7. Findo o tempo, abrir novamente a taça e acrescentar a polpa de tomate, o vinho e a água. Programar mais 15 min, abrindo a tampa e virando os bifes ao fim de 7 a 8 min. Todo este processo é feito com a tampa reguladora de vapor.
8. Por fim, retirar a tampa de vapor e programar 5 min, só para ficar um molho apurado.
9. Nota: estes bifeinhos podem ser preparados no dia anterior, basta deixar guardados no frigorífico numa taça, fechados com película aderente ou num tupperware fechado e no dia seguinte é só confeccionar.

INGREDIENTES

- 250 GR ESPARGUETE
- 1,5 LT DE ÁGUA (A FERVER)
- 5 BIFES (MÉDIOS A GRANDES) DE PERÚ
- 5 FATIAS DE FIAMBRE
- 5 FATIAS DE QUEIJO
- SAL Q.B.
- ALHO EM PÓ Q.B.
- PIMENTÃO DOCE Q.B.
- AZEITE Q.B.
- 10 ML VINHO BRANCO
- 20 ML ÁGUA
- 2 C.SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 2 C. SOPA DE MANTEIGA Q.B.
- PALITOS Q.B.