

# SPAGUETTI DE INVERNO



## CONFEÇÃO

1. Preparação do refogado:  
\_\_\_\_\_
2. Colocar a cebola o alho e o azeite e picar com a lamina picadora, 10 seg na velocidade 10.  
\_\_\_\_\_
3. Trocar para a lâmina misturadora.  
\_\_\_\_\_
4. Juntar a carne, os brocolos, os cogumelos, a lata de tomate, louro, a água e os condimentos e colocar em p2 30 min.  
\_\_\_\_\_
5. A 5 min do fim sem parar e pelo buraco da tampa, colocar o esparguete.  
\_\_\_\_\_
6. Deixar repousar uns minutos.  
\_\_\_\_\_
7. sugestão: servir com agrião e semetes variadas  
\_\_\_\_\_

## INGREDIENTES

- 250G DE ESPARGUETE
- 1 CEBOLA GRANDE
- 3 DENTES DE ALHO
- AZEITE P O REFOGADO
- 1LATA DE TOMATE AOS PEDAÇOS
- 200ML AGUA
- 200G DE STROGONOT DE PORCO
- 200G DE BROCOLOS
- 200G DE COGUMELOS FRESCOS
- 2 FOLHAS DE LOURO
- ESPECIARIAS A GOSTO ( COLOQUEI GENGIBRE EM PÓ, NOZ MOSCADA, PIMENTA, TOMILHO, PIMENTÃO DOCE)