

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)