

# COSTELETAS DE CEBOLADA



## CONFEÇÃO

1. Arranje as costeletas e coloque-as num tabuleiro. Deite a mostarda na taça do robot com a lâmina picadora, junte o caldo de carne e o vinho branco, tempere com sal e piri-piri e ligue 30 segundos na velocidade 10. Retire da taça e tempere as costeletas. Adicione também a folha de louro.
2. Descasque as cebolas e os dentes de alho, corte as cebolas em meias luas, lamine os alhos, deite na taça com o acessório misturador, junte o azeite e seleccione o Programa Cozedura Lenta P1 durante 5 minutos. Escorra a cebolada e reserve.
3. Leve uma frigideira ao lume com o azeite de fazer a cebolada, adicione as costeletas escorridas e deixe-as fritar de ambos os lados. Junte depois a marinada da carne e a cebolada, envolva e deixe ferver um pouco. Retire do lume e sirva decorado a gosto e acompanhado com arroz branco.

## INGREDIENTES

- 800 G DE COSTELETAS DE PORCO
- 2 CEBOLAS GRANDES
- 4 DENTES DE ALHO
- 200 ML DE VINHO BRANCO
- 70 ML DE AZEITE
- 2 C. DE SOPA DE MOSTARDA
- 1 CUBO DE CALDO DE CARNE
- 1 FOLHA DE LOURO
- SAL E PIRIPIRI Q.B.