

# COZIDO SIMPLES À PORTUGUESA



## CONFEÇÃO

1. Arranje o entrecosto, corte-o em tiras e tempere-as com sal. Lave e arranje a couve e corte-a em pedaços. Descasque e lave as batatas, as cenouras e o nabo e corte-os em quartos ou ao meio.
2. Coloque o entrecosto e as pernas de frango, na taça do robot sem nenhuma lâmina. Junte os legumes, o chouriço e a morcela, acrescente água quente até cobrir, adicione uns grãos de pimenta, tempere com sal e seleccione o Programa Cozedura Lenta P2, a 100°C, durante 35 minutos.
3. Retire os enchidos e os legumes. Verifique o frango e retire também se já estiver cozinhado. Mantenha o entrecosto na taça e seleccione novamente o Programa Cozedura Lenta P3, a 100°C, durante 20 minutos.
4. Sirva as carnes, os enchidos e os legumes, tudo cortado em pedaços, como vê na foto. Acompanhe também com arroz.

## INGREDIENTES

- 600 G DE ENTRECOSTO
- 4 PERNAS DE FRANGO PEQUENAS
- 1 CHOURIÇO DE CARNE PEQUENO
- 1 MORCELA PEQUENA
- 1/2 COUVE LOMBARDA
- 4 BATATAS
- 4 CENOURAS
- 2 NABOS
- GRÃOS DE PIMENTA Q.B.
- SAL Q.B.