

# NODDLES COM CARNE DE VACA



## INGREDIENTES

- 1KG DE CARNE DE VACA CORTADA AOS CUBOS
- 250ML DE VINHO BRANCO
- 2 FOLHAS DE LOURO
- 1 COLHER DE SOPA DE PIMENTÃO
- 1 COLHER DE CHA DE NOZ MOSCADA,
- 1 COLHER DE CHA DE
- 3 CENOURAS
- MEIA COUVE BRANCA
- 1 CALDO KNORR DE VACA
- SAL QB
- 1 COLHER DE SOPA DE AZEITE
- 1 CEBOLA (CORTADA AOS CUBOS)
- 200G DE NODDLES DE ARROZ
- 2 DENTES DE ALHO
- MEIO CHOURIÇO (CORTADO AOS CUBOS)
- 250ML DE AGUA QUENTE (CARNE)
- 300ML DE AGUA QUENTE (NODDLES)

## CONFEÇÃO

1. 1 - no dia anterior colocar a carne num recipiente com o vinho, a noz moscada, os dentes de alho, as folhas de louro e o pimentão.
2. 2 - colocar a cebola e o azeite na taça com a lamina de mexer e programar programa P1 slow cook.
3. 3 - Colocar a carne e tudo o que esta no recipiente na taça e colocar a agua, o sal, o knorr e o chouriço e programar 1h30 a 85graus velocidade velocidade 2.
4. 4 - colocar as cenouras e a couve e voltar a programar 35 minutos, velocidade 2, 85graus.
5. 5 - retirar e reservar
6. 6 - colocar agua quente e os noddles com sal na taça com a lamina de mexer, 6 min a 100g velocidade2.