

# MASSADA DE POTAS COM LINGUIÇA



## CONFEÇÃO

1. Lâmina picadora  
\_\_\_\_\_
2. Coloque na taça a cebola cortada em 4 e os dentes de alho.  
\_\_\_\_\_
3. Pulse: 5 s (Raspar tudo + Pulse: 5 s, se necessário)  
\_\_\_\_\_

5. Acessório misturador  
\_\_\_\_\_

6. Adicione azeite e folha de louro.  
\_\_\_\_\_

7. Slow Cook P1/130º C/5 min  
\_\_\_\_\_

9. Acrescente a massa de pimento, o tomate picado, as tiras de pimento cortadas em cubos, a cenoura e a linguiça cortada às rodelas.  
\_\_\_\_\_

10. Slow Cook P1/130º C/5 min  
\_\_\_\_\_

12. Junte as potas cortadas em pedaços e a água quente. Tempere a gosto com sal e pimenta.  
\_\_\_\_\_

13. Slow Cook P2/100º C/45 min  
\_\_\_\_\_

15. A 12 minutos do fim do programa anterior, adicione a massa. Mexa com uma colher e retifique os temperos.  
\_\_\_\_\_

17. Quando o programa terminar, sirva de imediato, polvilhando com os coentros picados.  
\_\_\_\_\_

## INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1 TOMATE PICADO
- 0,5 DL DE AZEITE
- 1 CENOURA
- 1 LINGUIÇA
- 4 TIRAS PIMENTO
- 1 C. (DE SOPA) DE MASSA DE PIMENTO
- 800 G DE POTAS
- 215 G DE MASSA
- 1,3 LT DE ÁGUA QUENTE
- SAL E PIMENTA
- COENTROS PICADOS