

MASSA COTOVELINHOS COM CHOURIÇO COUVE PENCA E FEIJÃO



CONFEÇÃO

1. Coloque a lâmina picadora ,pique a cebola e o alho a velocidade 11durante 10 segundos.
2. Troque a lâmina pelo acessório misturador e junte o azeite seleccione o programa cozedura lenta P1.
3. Adicione o chouriço e a couve aos pedaços ,o sal, a pimenta ,a polpa de tomate, o vinho e a água, seleccione o programa de cozedura lenta P2 a temperatura 100 graus durante 40 minutos.
4. Após adicione a massa cotovelinhos e o feijão e programe 10 minutos a velocidade 2 a temperatura 120 graus.

INGREDIENTES

- 1 CHOURIÇO CASEIRO
- 1 COUVE PENCA CERCA 150GR
- 1 LATA DE FEIJÃO ENCARNADO COZIDO
- 1 CEBOLA PEQUENA
- 1 DENTE DE ALHO
- 100 ML DE AZEITE
- 100 ML DE VINHO BRANCO
- 100 ML DE ÁGUA
- 100 ML DE POLPA DE TOMATE
- 150 GR MASSA DE COTOVELINHOS
- 1 COLHER DE CAFÉ DE SAL
- PIMENTA QB