

MASSA COM PORCO, COUVE E BRÓCOLOS.



CONFEÇÃO

1. Confeção:

2. Programar slow cook 1 e colocar a cebola cortada aos cubos juntamente com o azeite, colocar a lamina misturadora. Quando faltar 1 minuto para o fim do programa colocar a carne de porco aos cubos.

3. Programar velocidade 3, 100 graus 40 minutos colocar todos os ingredientes na taça, menos a massa. Quando faltarem 14 minutos para o fim do programa colocar a massa.

INGREDIENTES

- INGREDIENTES:
- 200G DE CARNE DE PORCO DA BARRIGA (CORTADA EM PEDAÇOS PEQUENOS)
- 2 TOMATES MADUROS (CORTADOS AOS CUBOS E SEM CASCA)
- 250ML DE VINHO BRANCO
- 1 CALDO KNORR LEGUMES
- QB DE SAL
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE PIMENTÃO
- 50G DE BRÓCOLOS
- 1/4 DE COUVE FLOR CORTADA AOS BOCADOS
- 1 CEBOLA (AOS CUBOS PEQUENOS)
- 1 COLHER DE SOPA DE AZEITE
- 250 ML DE AGUA QUENTE
- 200G DE MASSA