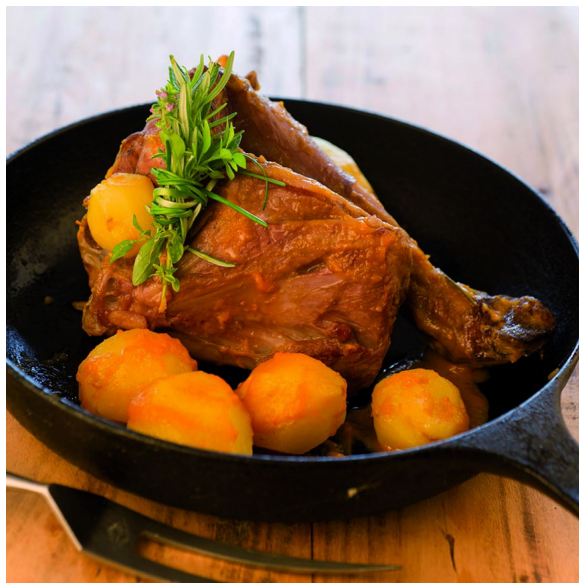


PÁ DE BORREGO

Fácil
95 Min.
2 Doses



CONFEÇÃO

1. Cortar a pá de borrego em pedaços e colocá-los num saco com todos os ingredientes, exceto as batatas e fechar o saco com um fio de cozinha ou um mola plástica.

2. Colocar no robot de cozinha o cesto de cozedura a vapor. Deitar a água na taça e o saco com os ingredientes no cesto de cozedura a vapor. Seleccione o Programa Vapor a 100°C durante 1h.

3. Quando o programa terminar, abrir o saco e adicionar as batatas. Fechar novamente o saco e colocá-lo no cesto de cozedura a vapor. Seleccione o Programa Vapor a 100°C durante 25min.

4. Quando o programa terminar, retirar o borrego e as batatas do saco, colocar os legumes num recipiente e triturar com a varinha mágica. Para obter um molho um pouco mais espesso, pode adicionar uma pequena colher de farinha.

INGREDIENTES

- 1 PÁ DE BORREGO - CERCA DE 500G
- 2 BATATAS COM APROX. 400 G
- 1 CENOURA PEQUENA CORTADA
- 1/2 CEBOLA CORTADA
- 1 TOMATE MADURO CORTADO
- 1/2 COPO DE VINHO TINTO
- 1 RAMINHO DE ROSMANINHO
- 1 RAMINHO DE TOMILHO
- 1 DENTE DE ALHO
- AZEITE
- 1,5L DE ÁGUA
- SAL E PIMENTA
- 1 SACO DE FORNO