

# MASSA À LAVRADOR



## INGREDIENTES

- 1 TIRA ENTRECOSTO
- 1 ENTREMEADA
- 1/2 CHOURIÇO
- 1 CENOURA
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1/2 CERVEJA
- 4 C. (DE SOPA) DE POLPA DE TOMATE
- 1 C. (DE OPA) DE MASSA DE PIMENTO
- 180 G DE COUVE LOMBARDA
- 200 G DE MASSA
- 200 G DE FEIJÃO ENCARNADO COZIDO
- 1 DL DE AZEITE
- 1,7 LT DE ÁGUA A FERVER
- SAL

## CONFEÇÃO

1. Lâmina picadora. Corte a cebola em 4 partes. Adicione os dentes de alho. Pulse 5 s (Raspar + Pulse 5 s se necessário)
2. Acessório misturador. Adicione o azeite e a folha de louro. Slow Cook P1/5 min
3. Adicione a cenoura e o chouriço cortado às rodelas, a entremeada cortada em tiras, o entrecosto cortado em pedaços, a polpa de tomate, a massa de pimento e a cerveja. Slow Cook P2/20 min
4. Adicione a água a ferver e a couve lombarda cortada em pedaços. Slow Cook P2/8 min
5. Adicione a massa, envolva com a espátula e retifique o tempero. V2/130° C/15 min
6. A 3 minutos do fim do programa, adicione o feijão. Envolva bem, verifique a cozedura e sirva de seguida.