Carne

LACINHOS COM CARNE DE PORCO, MEL E MOSTARDA

Receita de Fã
Fácil
45 Min.
3-4 Doses

INGREDIENTES

- 1 LOMBELO DE PORCO PARTIDO EM CUBOS PEQUENOS
- 250GR DE MASSA LACINHOS COZIDA
- 1 CEBOLA PEQUENA
- 1 DENTE DE ALHO
- 2 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- 1 FOLHA DE LOURO
- 2 TOMATES MADUROS PELADOS
- 2 CENOURAS PEQUENAS CORTADAS EM CUBINHOS
- 1 C. SOPA DE MEL, OUTRA DE AZEITE E OUTRA (BEM CHEIA) DE MOSTARDA BEM MISTURADAS COM 1 C. SOBREMESA DE ALECRIM

CONFEÇÃO

1. Temperar o lombelo em cubinhos com o molho de mostarda e mel.
2. Picar a cebola, o alho e o tomate com a lâmina ultrablade - vel 11/30seg, parando a meio para baixar com a espátula a cebola acumulada nas paredes da taça.
3. Trocar para o acessório misturador, adicionar o azeite e a folha de louro - slow cook P1/8min.
4. Adicionar a carne e as cenouras - slow cook P1/10min.
5. Adicionar o vinho branco - vel 1/120C/30min (nos primeiros 5 minutos sem a tampa de vapor).
6. A 5 minutos do fim, e depois de verificar a cozedura da carne juntar a massa previamente cozida e deixar concluir o programa.