

CARNE DE VITELA GUISADA COM CENOURA E ESPARGUETE



INGREDIENTES

- VITELA AOS PEDAÇOS PEQUENOS (USEI UMA ABA ARRANJADA E CORTADA)
- 1 CEBOLA E 2 DENTES DE ALHO
- 2 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- 2 FOLHAS DE LOURO
- 3 COLHERES DE SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 3 COLHERES DE SOPA DE VINHO BRANCO
- 1 COLHER DE CHÁ DE MASSA DE PIMENTÃO
- 1 COLHER DE CHÁ DE COLORAU
- 1 COLHER RASA DE CHÁ DE PIMENTA PRETA (ACRESCENTEI)
- SAL A GOSTO
- 2 CENOURAS PEQUENAS ÀS RODELAS
- 1/2 CALDO KNORR (USEI DE GALINHA)
- 450ML DE ÁGUA
- ESPARGUETE A OLHO (+/-240G)

CONFEÇÃO

1. Com a ultrablade, picar a cebola e os alhos com uns toques de turbo.

2. Mudar para a espátula misturadora e acrescentar o azeite e as folhas de louro, Programar P1 130º 5 min.

3. Acrescentar a carne, a cenoura, a polpa, o vinho, os temperos e programar P2 90º 35min.

4. Findo este tempo, acrescentar a água e programar P2 100º 10min.

5. Adicionar o esparguete partido a meio, retificar de sal e programar P2 100º 15min.
