

ESPARGUETE COM ALMÔNDEGAS



INGREDIENTES

- 250 GR DE ESPARGUETE
- 400 GR ALMÔNDEGAS (EMBALAGEM COM 12 UN.)
- 1 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- AZEITE Q.B.
- 1 TOMATE PICADO
- 4 C. SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 50 ML VINHO BRANCO
- 1 C. CHÁ DE PIMENTÃO DOCE
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1 MALAGUETA
- 1 C. CAFÉ DE COMINHOS
- SAL Q.B
- 100 ML ÁGUA (USO A DA COZEDURA DO ESPARGUETE)
- COENTROS Q.B.

CONFEÇÃO

1. Picar a cebola e o alho na taça com a lâmina picadora, 10 segs, V.12.

2. Trocar a lâmina pelo Acess. misturador e acrescentar o azeite, programar Slow Cook P1, 5 min, 130º.

3. Juntar o tomate picado, a polpa de tomate, o vinho, o pimentão doce, a folha de louro, a malagueta, os cominhos e o sal. Juntar por fim as almôndegas e selecionar o programa -Slow Cook P2, 100º, 10 minutos (sem tampa de vapor).

4. Adicionar a água da cozedura do esparguete e no mesmo programa, cozer durante mais 15 ou 20 minutos, conforme o tamanho ou tipo de carne das almôndegas (com tampa de vapor no máximo (parte mais baixa para trás)).

5. Polvilhar com coentros e servir.
