

# ESTUFADO DE BORREGO À MINHA MODA



## CONFEÇÃO

1. Comece por cortar a carne em pedaços pequenos. Tempere de sal e passe-os por farinha.
2. Colocar na taça o acessório misturador e colocar a carne juntamente com o azeite e a banha e programar Slow Cook P1.
3. Quando terminar o programa mexer a carne com a espátula, junte o vinho branco, a cebola, os dentes de alho, a polpa de tomate, o colorau, a folha de louro e tempere de sal e pimenta a gosto.
4. Programar Slow Cook P2. A meio do tempo, mexer a carne com a espátula. junte a batata, a cenoura, as ervas de provence, um ramo de hortelã e um pouco de água, até quase cobrir todos os elementos. Continuar o programa e, assim que este terminar, rectificar o tempero e verificar se a carne está cozinhada e a batata e a cenoura, macias. Se achar necessário, programar mais uns minutos para apurar mais um pouco.
5. Sirva o estufado com pãozinho torrado.

## INGREDIENTES

- 800 G DE CARNE DE BORREGO (COSTELA), EM PEDAÇOS
- 1 C. SOPA DE BANHA
- 3 C. SOPA DE AZEITE VIRGEM EXTRA, OLIVEIRA DA SERRA
- 5 BATATAS, EM CUBOS
- 2 CENOURAS, ÀS RODELAS
- 2 CEBOLAS, CORTADAS EM PEQUENOS QUARTOS
- 3 C. SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 2 DENTES DE ALHO, PICADINHOS
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1 C. SOPA DE ERVAS DE PROVENCE
- VINHO BRANCO Q.B.
- 1 C. SOPA DE COLORAU MARGÃO
- SAL E PIMENTA
- 1 RAMO DE HORTELÃ
- FATIAS DE PÃO ALENTEJANO, TORRADO OU FRITO EM AZEITE