

RANCHO - PORTUGUESINHA



INGREDIENTES

- 1 CEBOLA MÉDIA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 FIO DE AZEITE
- 2 TOMATES MADUROS
- 10 CL DE POLPA DE TOMATE
- 1/2 DE UMA COUVE LOMBARDA OU CORAÇÃO
- 1 LATA DE GRÃO COZIDO
- 250G DE MASSA MACARRÃO GRANDE
- 1 CHOURIÇO CORRENTE
- 1 FRANGO (USEI FRANGO DO CAMPO)
- 1 CENOURA GRANDE
- 1 COPO DE VINHO BRANCO
- 1/2 COPO DE ÁGUA
- SAL E PIMENTA QB

CONFEÇÃO

1. 1. Lâmina ultrablade: picar a cebola com o alho, V.12 20seg.
2. 2. Substituir a lâmina pelo acessório misturador, colocar um fio de azeite e seleccionar slowcook P1.
3. 3. Após o P. terminar colocar os tomates pelados, a polpa de tomate e a cenoura e seleccionar mais uma vez Slowcook P1.
4. 4. Juntar o frango partido, o chouriço às rodelas e a couve partida aos bocadinhos temperar com sal, pimenta e regar com o vinho branco e a água. Seleccionar Slowcook P2 aumentar a temperatura para os 100graus. Eu deixei os 45 minutos pois utilizei frango do campo, era um pouco grande, se for um franguinho normal 30 minutos devem chegar.
5. 5. Quando o frango estiver cozido juntar mais água, desta vez a ferver, até o frango estar coberto de água e colocar a massa. Seleccionar o Slowcook P2, 100 graus 15 minutos, mexer com uma colher de pau a meio do processo, para que a massa que ficou ao de cima coza igualmente.
6. 6. Verificar se a massa está quase cozida, juntar o grão escorrido e lavado e deixar ficar mais 5 minutos no Slowcook P2 100 graus.