

ESTUFADINHO À CAMPINO À MINHA MODA



INGREDIENTES

- 2 CEBOLAS
- 5 DENTES DE ALHO
- 1 CUBO DE CALDO (OPCIONAL)
- MALAGUETA OU PIMENTA QB
- AZEITE QB
- COGUMELOS A GOSTO (3 PORTOBELLO OU 8-10 BRANCOS OU MARRON)
- +/- 500G DE CARNE DE VACA CORTADA AOS PEDAÇOS (CORTO TIPO JARDINEIRA)
- 100/200G DE ÁGUA
- SAL QB
- PIMENTA QB
- SALSA QB

CONFEÇÃO

1. Colocar a cebola, o alho, o cubo de caldo (opcional) e a malagueta na taça e picar pulse durante 15 segundos. Se necessário, repetir.
2. Adicionar cogumelos e azeite e programar SlowCook P1.
3. Juntar a carne e 100/200g de água quente (a gosto, mediante a humidade existente), temperar com sal e pimenta e programar SlowCook P2 a 100°C.
4. Repetir o programa SlowCook P2 por mais 15/30 minutos, depois de verificar se tem água suficiente (acrescentar se necessário).
5. Polvilhar com salsa (opcional) e servir com puré ou batata cozida (também fica bem com massa ou arroz).
7. Nota: costumava abusar do picante e ficava delicioso. Ultimamente tenho feito menos apurado por causa do meu filho e fica muito bem na mesma.