

# ENSOPADO DE BORREGO



## CONFEÇÃO

1. Com a ultrablade picar a cebola e o alho uns segundos.

---
2. Alterar para o acessório misturador e com a espátula descer a cebola para baixo.

---
3. Acrescentar o azeite, o louro e o pimento e programar P1 5,min.

---
4. Acrescentar a carne, sal, pimenta, piri piri, massa de pimentão e vinho branco qb. ( Nesta receita não se marina a carne previamente).

---
5. Programar p2 100 30min.

---
6. Acrescentar as batatas, água suficiente ( mas não em excesso para que o molho fique bem apurado) e programar p3 100 20 min.

---
7. Torrar pedaços de pão e servir o ensopado por cima.

---

---

## INGREDIENTES

- 800G DE PEITOS DE BORREGO
- 1 CEBOLA E 3 DENTES DE ALHO
- 2 FOLHAS DE LOURO
- AZEITE
- 1 PIMENTO VERMELHO EM CUBOS
- SAL, PIMENTA, PIRI PIRI
- 1 C. SOBREMESA DE MASSA DE PIMENTÃO
- VINHO BRANCO QB
- BATATA AOS PEDAÇOS
- ÁGUA
- FATIAS DE PÃO TORRADO