

CARNE GUISADA COM ESPARGUETE



INGREDIENTES

- 1 CEBOLA (MÉDIA)
- 1 DENTE ALHO
- 30G AZEITE
- 70G TOMATE (POLPA)
- 300G CARNE (VITELA EM CUBOS)
- 2 CENOURA (EM RODELAS)
- 40G VINHO (BRANCO)
- Q.B. SAL
- Q.B. PIMENTA
- 850G ÁGUA
- 250G ESPARGUETE

CONFEÇÃO

1. Colocar na taça a cebola, o alho e o azeite e picar 12 seg/vel.12
2. Refogar 8.5 slow cook
3. Adicionar a carne, a cenouras às rodelas, o vinho, a polpa de tomate, o sal e a e programar 25 min/115°C/Velocidade 2
4. Juntar a água e programar 50 min / 120°C/ velocidade 2
5. Rectificar os temperos, juntar o esparguete e programar 12 min / vel 2/ 120°C