

CARNE ESTUFADA COM ESPARGUETE



INGREDIENTES

- 500G CARNE PARA ESTUFAR/GUISAR EM CUBOS
- 300G ESPARGUETE
- 5 DENTES DE ALHO
- 1 CEBOLA
- 1 CENOURA
- 1 LATA PEQUENA DE TOMATE EM PEDAÇOS
- 50ML AZEITE
- 60ML VINHO BRANCO
- 2 COLHERES DE SOPA DE MOLHO DE TOMATE
- 1 FOLHA DE LOURO
- ÁGUA Q.B.
- SAL E PIMENTA Q.B.

CONFEÇÃO

1. Tempere a carne previamente com sal e pimenta.

2. Na taça com a lâmina picadora, coloque a cebola em quartos, os dentes de alho e o tomate escorrido. Pique 10 seg na Vel.11.

3. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Junte o azeite e refogue no Programa P1 de Cozedura Lenta a 130°C, durante 5 min.

4. Adicione a carne, a cenoura cortada em juliana, o louro, o vinho, os temperos e o molho de tomate. Adicione água a cobrir. Inicie o Programa P1 de Cozedura Lenta a 130°C, durante 5 min.

5. Adicione o esparguete partido ao meio e ajude-o a descer com auxílio da espátula. Adicione novamente água a cobrir e rectifique os temperos. Seleccione o Programa P1 de Cozedura Lenta a 130°C, durante 15 min. (Se verificar que mesmo assim está a ficar com muito molho, retire a tampa reguladora de vapor a alguns minutos do final do programa)
