

# MASSA INTEGRAL COM GRÃO



## CONFEÇÃO

2. Coloque a lamina de picar na taça ,junte a cebola aos cubos e programe vel.12 por 30 seg.
3. Troque a lamina pela pá misturadora , deite um fio de azeite e programe slow cook P1 por 7 minutos.
4. Deite a carne em pedaços pequenos ,a cenoura as rodela ,a chouriço inteiro ,o sal , os restantes temperos e água a cobrir a carne .
5. Programe 130 ° vel 2 por 30 minutos.
6. Adicione a massa e o grão, rectifique temperos e água se achar necessário .
7. Programe 130 ° vel 2 por 15 minutos
8. Retire o chouriço, parta as rodela e envolva na massa ...
9. Bom apetite

## INGREDIENTES

- 250 G DE COSTELA DE PORCO
- 250G DE CARNE DE VACA
- 1 FRASCO DE GRÃO
- 250G DE ESPARGUETE INTEGRAL
- 1/2 CHOURIÇO DE SANGUE
- 4 C.SOPA DE POLPA DE TOMATE PICANTE DA GULOSO
- 1/2 CENOURA
- 1 CEBOLA
- 1 C.SOBREMESA DE MASSA DE PIMENTÃO
- 1 C.SOBREMESA DE MASSA DE ALHO
- SAL Q.B
- ÁGUA Q.B