

# COSTELA GUISADA



## CONFEÇÃO

1. Comece por colocar a lamina ultrablade, juntar a cebola aos cubos na taça e programar vel 12 por 30 segundos
2. De seguida troque a lamina pela pá misturadora ,adicione o azeite e programe slow cook P1 por 5 minutos.
3. De seguida adicione os pimentos em pedaços , a cenoura , os temperos ,a carne e os restantes ingredientes.
4. Programe vel.2 temp.130 por 35 minutos.
5. Antes de desligar veja se está a seu gosto se não estiver programe mais uns minutos ou retifique temperos .
6. Acompanhe com arroz branco Bom sucesso
7. Bom apetit

## INGREDIENTES

- COSTELA Q.B
- 1 FIO DE AZEITE
- 1/4 PIMENTO VERMELHO
- 1 /4 PIMENTO VERDE
- 1 CEBOLA
- 1 PITADA DE ALHO EM PÓ
- 1 PITADA DE PAPRIKA FUMADA
- 1 COPO DE VINHO BRANCO
- 1/2 COPO DE ÁGUA
- SAL Q.B
- 1 CENOURA AS RODELAS
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1/2 CHOURIÇO DE VINHO AS RODELAS
- 1 C.SOPA DE POLPA DE TOMATE PICANTE DA GULOSO
- 1 C.CAFÉ DE MOLHO DE MOLHO VERDE DA TABASCO