

ESPARGUETE INTEGRAL COM ACEM



INGREDIENTES

- CARNE DO ACEM (CERCA DE 400 G)
- 2 C. SOPA DE TOMATE EM PEDAÇOS E ALHO DA GULOSO
- 1 CEBOLA
- SAL Q.B
- 1 FIO DE AZEITE
- 1/2 COPO DE VINHO BRANCO
- ESPARGUETE INTEGRAL Q.B
- ÁGUA Q.B
- 1 FOLHA DE LOURO

CONFEÇÃO

1. Comece por descascar a cebola ,curtar aos cubos e picar com a lamina picadora na vel. 12 por 10 Seg.
2. De seguida com a ajuda da espátula empurre a cebola para baixo colocando o acessorio misturador ,deite o azeite e refogue no programa P1 slow cook a 130° por 5 min. . Junte a carne em cubos pequenos ,o tomate ,sal ,louro e o vinho .. Programe P2 slow cook a 90° por 40 min .
3. De seguida adicione o esparguete partido e água até tapar o esparguete ,programe P1 a 130° por 15 min
4. Bom apetite