

ESPARGUETE COM COELHO MARINADO



INGREDIENTES

- 1 COELHO(CORTADO EM PEDAÇOS)
- 300 G VINHO TINTO
- SAL, Q.B.
- 3 DENTES DE ALHO
- 1 FOLHA DE LOURO
- 150 G CEBOLA
- 50 G TOUCINHO, CORTADO EM PEDAÇOS
- 30 G AZEITE
- 600 G ÁGUA
- 200 G TOMATE
- 1 PITADA DE PIRIPÍRI
- 200GR DE MASSA ESPARGUETE
- LEGUMES DA HORTA CONGELADOS (USEI DO PINGO DOCE CENOURAS BABY E ERVILHAS) /OPCIONAL

CONFEÇÃO

1. Coloque o coelho a marinar no vinho, tempere com sal, 2 dentes de alho picados e a folha de louro.

2. Coloque o acessório picador na taça a cebola, o toucinho, 1 dente de alho e o azeite, pique 10 seg/vel 7.

3. Programe cozedura lenta P1 130º 5min.

4. Adicione á taça o tomate, o coelho, 150 g da marinada e o piripiri , e no cesto coloca se a massa esparguete partida em 3 programe cozedura lenta P2 100º 40 min. (Vá acrescentando água ao coelho aos poucos até achar o suficiente)

5. A 10min do fim acrescente os legumes da horta. (usei cenouras baby e ervilhas)

6. No final da cozedura retifique temperos e junte a massa já cozida a vapor ao coelho.

7. Sirva de seguida.

9. Bom apetite!
