

# FRANGO ESTUFADO COM MASSA



## CONFEÇÃO

1. Colocar a lâmina ultrablade e picar a cebola juntamente com o alho, trocar para o acessório misturador juntar o azeite e a folha de louro, programar P1 slow cook, no fim colocar o acessório cortador H (rodela largas) e respectiva tampa e por a três cenouras descascadas no orifício vel 10 até que fiquem todas cortadas. Juntar a carne o chouriço às rodela a polpa de tomate e o vinho branco programar P1 slow cook por 2 min. No fim juntar a massa e a água (atenção à quantidade para que o molho não fique águado), temperar com sal e pimenta, programar vel. 1 a 120º por 20 min. No fim do programa, deixar a panela fechada por mais 5 minutos (na função manter quente), para apurar

## INGREDIENTES

- 3 PEITOS DE FRANGO CORTADOS AOS CUBOS
- 3 CENOURAS
- MEIO CHOURIÇO
- MASSA MACARRÃO
- POLPA DE TOMATE
- 1 CEBOLA PEQUENA
- 2 DENTES DE ALHO
- 2 FOLHAS DE LOURO
- 1/2 CHÁV. DE VINHO BRANCO
- AZEITE Q.B
- ÁGUA FERVIDA NO JARRO ELÉTRICO
- SAL E PIMENTA Q.B.