

# MASSINHA COM CARNE



## CONFEÇÃO

1. Picar 1 cebola e 3 dentes de alho, 10seg na velocidade 10 com a lâmina ultrablade.
2. Trocar para a lâmina misturadora, juntar azeite (+- 10ml) e 200g de polpa de tomate, programa P1 slow cook, durante 5min.
3. Adicionar o vinho de mesa e 450g de carne cortada em cubos, P2 slow cook durante 25min a 100°C.
4. Adicionar a água, deixar ferver, e juntar 250g de massa, e deixar cozer durante 15min no mesmo programa. Com a massa, juntar umas salsichas, cogumelos, feijão, ou algo do seu agrado.

## INGREDIENTES

- 1 CEBOLA GRANDE
- 3 DENTES DE ALHO
- 200G DE POLPA DE TOMATE
- 450G DE CARNE
- 100ML DE VINHO DE MESA BRANCO
- 500ML DE ÁGUA
- 250G DE MASSA
- SALSICHAS (OPCIONAL)
- AZEITE
- PIMENTA
- SAL