Carne

MASSA COM CARNE

Receita de Fã
Fácil
90 Min.
1-5 Doses

INGREDIENTES

- - 800G DE CARNE DE VACA AOS CUBOS
- - 1 CEBOLA MÉDIA
- - 2 DENTES DE ALHO
- - 1 FOLHA DE LOURO
- - 50 ML DE AZEITE
- - 150 ML DE ÁGUA BEM QUENTE (PODE SER NECESSÁRIO MAIS UM POUCO NO DECORRER DA RECEITA)
- - 1 LATA DE TOMATE AOS PEDAÇOS
- - 2 COLHERES DE POLPA DE TOMATE (CASO NECESSÁRIO)
- - 100 ML DE VINHO BRANCO
- - 600G DE MASSA TIPO MACARRÃO
- - SAL Q. B.

CONFEÇÃO

1. 1. Comece por temperar a carne com sal e deixe repousar um pouco.

2. Entretanto descasque a cebola, corte-a em 4 assim como, os alhos. Coloque o acessório picador e programe Velocidade 11 20 seg.

3. Passe a espátula e caso necessário volte a picar mais 5 seg.

5. 2. Troque pelo acessório misturador, coloque o azeite e a folha de louro, programe Slow Cook P1 5 min.

7. 3. Descasque uma cenoura e corte-a às rodelas, não muito grossas. Terminado o tempo junte a lata de tomate e a cenoura e volte a programar Slow Cook P1 2 min.

9. 4. Junte a carne, envolva com a espátula, junte o vinho branco a água a ferver e um pouco de sal a gosto. Programe Slow Cook P2 95C 60 min. Sem a tampa de vapor. Vá verificando o molho caso esteja a secar acrescente um pouco de água a ferver e duas colheres de polpa de tomate.

11. 5. Finalizado o tempo de cozedura, prove a carne para ver se está cozida. Selecione Slow Cook P1 2 min. Sem tampa do vapor (para apurar um pouco).

13. 6. Terminado o tempo verifique os temperos acrescente a massa e programe Slow Cook P2 95 14 min. Com a tampa a vapor.

15. 7. Está pronta a servir.