Carne

ESPARGUETE COM ROJÕES

Receita de Fã
Médio
65 Min.
4-5 Doses

INGREDIENTES

- 400 GR ESPARGUETE
- 250 GR ROJÕES
- 1 COPO DE VINHO BRANCO
- 15 GR DE VAQUEIRO
- MASSA ALHO Q.B. (PARA TEMPERAR)
- 1 FOLHA DE LOURO
- SAL Q.B

CONFEÇÃO

1. Tempere os rojões com massa de alho, vinho branco, sal e a folha de louro e reserve.

2. Sem qualquer lâmina na taça adicione a esparguete, sal e um pouco de água para cozer, programe slow cook P3 durante 30 min.

3. Reserve a massa. Entretanto coloque na taça a lâmina misturar e junte a carne com o tempero e programe slow cook P2 durante 35 min. Se não estiver bem cozinhada programe mais uns minutos.