

FEIJÃO DE SOJA ESTUFADO COM COSTELA



Culinária dia a dia ❤️

INGREDIENTES

- COSTELA Q.B
- 1 CENOURA
- FEIJÃO DE SOJA Q.B
- 1 C.CAFÉ DE MASSA DE PIMENTÃO
- 1 C.CAFÉ DE MASSA DE ALHO
- 2 C.SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 1 CHOURIÇO
- 1COPO DE VINHO BRANCO
- ÁGUA Q.B
- SAL Q.B
- 1 CEBOLA
- 1 FIO DE AZEITE

CONFEÇÃO

1. Coloque a lamina ultrablade na taça e adicione a cebola aos gomos pressionando turbo por 30 segundos.

2. Empurre a cebola para baixo com ajuda da espátula ,retire a ultrablade e coloque a pá misturadora.

3. Deite o fio de azeite e programe slow cook P1 por 7 minutos.

4. Adicione a carne em pedaços pequenos, a cenoura as rodela, o vinho e todos os restantes ingredientes menos o feijao , agua ate cobrir a carne e programe 130 ° vel 2 por 35 minutos.

5. Retifique temperos , adicione o feijão e programe slow cook P1 por 5 minutos.

6. Acompanhe com arroz branco.
