

MASSA À LAVRADOR



Culinária dia a dia ❤️

INGREDIENTES

- CARNE Q.B EM PEDAÇOS PEQUENOS (USEI PORCO)
- ÁGUA Q.B
- 1 CEBOLA
- SAL Q.B
- 3 . C.SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 1/4 DE 1 REPOLHO
- 1/2 CHOURIÇO DE SANGUE
- 1 CENOURA
- 1C.SOBREMESA DE MASSA DE PIMENTÃO
- 1/4 DE PIMENTO VERMELHO
- 1 DENTE DE ALHO
- MASSA Q.B (USEI LIRIOS)
- 1 FIO DE AZEITE
- 1/4 DE 1 REPOLHO

CONFEÇÃO

1. Na taça coloque a lamina ultrablade, a cebola aos gomos e o alho.

2. Précionando o turbo por 30 seg.

3. Troque a lamina pela pá misturadora, deite o azeite e programe slow cook P1 por 7 minutos.

4. Adicione a carne, a cenoura as rodelas ,a chouriça, sal, massa de pimentão, o pimento, polpa de tomate e água a cobrir a carne.

5. Programe 130 ° vel 2 por 30 minutos

6. Adicione o repolho em pedaços ,a massa e se necessário junte mais água

7. Programe 130 ° vel 2 por 15 minutos.

8. Veja se está tudo bem cozido e sirva

9. Bom apetite
