

XARÉM FINGIDO (PAPAS DE MILHO COM CARNE)



INGREDIENTES

- 100 A 150G DE FARINHA DE MILHO GROSSO (SÉMOLA)
- 1L DE ÁGUA
- MEIO PIMENTO AOS CUBOS
- 1 CEBOLA
- 200G DE CARNE AOS CUBOS (USEI FRANGO)
- 2 TIRAS DE ENTREMEADA SEM OSSO COM MUITA GORDURA
- SAL QB

CONFEÇÃO

1. Com o acessório batedor coloque a semola e 800ml de água com sal ao lume a 100º na velocidade 4, 10 minutos.

2. Se notar que seca muito adicione mais água. Tem de ficar com uma consistência cremosa.

3. Numa frigideira coloque a entremeada partida em pedaços pequenos e deixe ferver até a gordura derreter.

4. Corte a cebola e o pimento em cubos e adicione à frigideira juntamente com a carne, tempere com sal e deixe fritar.

5. Quando a carne estiver frita adicione o conteúdo da frigideira à farinha de milho no copo, troque para o acessório misturador e programe 2 minutos, velocidade 4, 5 e 6 progressivamente.
