Carne

ESTUFADO DE CARNE COM ERVILHAS

Receita de Fã
Fácil
90 Min.
2 Doses

INGREDIENTES

- 350G DE CARNE DE NOVILHO DE BOA QUALIDADE, CORTADA EM PEDAÇOS
- 1 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- 1 CENOURA PARTIDA EM CUBOS
- 1/2 PIMENTO VERMELHO PARTIDO EM CUBOS
- 100G DE ERVILHAS
- 1 FOLHA DE LOURO
- 3 CRAVINHOS
- 4 PISTILOS DE AÇAFRÃO (PODE SUBSTITUIR POR ½ COLHER DE CHÁ DE CURCUMA)
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE ALECRIM SECO
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE PIMENTÃO DOCE
- 1/2 COPO DE VINHO BRANCO
- 1/2 COPO DE ÁGUA
- AZEITE QB
- SAL QB
- PIMENTA PRETA QB
- SALSA PARA POLVILHAR

CONFEÇÃO

1. Coloque a lâmina picadora na taça.
2. Parta a cebola em quartos e coloque, juntamente com o dente de alho, na taça e pique por 30s na velocidade 12.
3. Retire a picadora e coloque o acessório misturador na taça.
4. Junte a cenoura, o pimento e o azeite e programe Slow Cook P1 durante 5 minutos.
5. Adicione a carne, o louro, o cravinho, a água, o vinho, o alecrim e o pimentão doce, tempere com sal e pimenta a gosto e programe Slow Cook P2 (ajuste a temperatura para 100º) durante 1 hora.
6. Quando terminar, ajuste os temperos, acrescente as ervilhas e programe Slow Cook P2 (ajuste a temperatura para 100º) durante mais 25 minutos.
7. Polvilhe com salsa picada e sirva de imediato.