

COSTELETAS DO CACHAÇO GUISADAS COM ESPARGUETE



INGREDIENTES

- 4 A 6 COSTELETAS DE PORCO DO CACHAÇO SEM OSSO
- 1 CEBOLA
- 1 CENOURA
- MEIO PIMENTO
- 1 TALO DE AIPO
- 1 FOLHA DE LOURO
- 2 COLHERES DE SOPA DE POLPA DE TOMATE
- MOSTARDA EM GRÃO A GOSTO
- 1 COLHER SOBREMESA DE COLORAU
- SAL
- 3 COLHERES SOPA DE AZEITE
- MEIO COPO DE VINHO BRANCO
- 1 COPO DE ÁGUA (MAL CHEIO)
- MASSA:
- 200 A 300G DE ESPARGUETE
- ÁGUA PARA COZER O ESPARGUETE (MAIS OU MENOS 800ML)

CONFEÇÃO

1. Com o acessório ralador e o disco de corte em rodela fatiar a cebola, cenoura, aipo e pimento.

2. Colocar o acessório misturador

3. Juntar colorau, a mostarda, louro, polpa de tomate, sal e o azeite.

4. Seleccionar P1 slow cook, 5 min.

5. Adicionar a carne, sem osso aos bocados, o vinho branco e água.

6. Seleccionar slow-cook P2, 30 min. a 100 graus.

7. Adicionar água a ferver e esparguete.

8. Cozer 100 graus, Vel. 2, 8 a 10 min.
