

STROGONOFF DE VITELA



INGREDIENTES

- 400 GR DE VACA EM TIRAS
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 30 GR DE AZEITE
- 1 LATA DE COGUMELOS LAMINADOS
- 75 GR DE VINHO BRANCO
- 200 ML NATAS CULINÁRIA
- SAL, PIMENTA Q.B
- 10 GR MOSTARDA DIJON
- 150 GR MASSA FUSILLI

CONFEÇÃO

1. Colocar lâmina picadora no copo com cebola alhos e azeite vel 12/ 30seg
2. Com auxílio da espátula baixar o que fica nas paredes do copo. Refogar P1 / 130 graus / 5 minutos.
3. Juntar cogumelos P2 / 100 graus / 5 minutos.
4. Adicionar carne, sal pimenta P2 / 100 graus / 45 minutos. Cinco minutos após abrir bocal e regar com o vinho branco.
5. Preparar o cesto forrando com papel vegetal colocar a massa coloca-lo no copo e adicionar água quente.
6. No fim de terminar o programa retirar a massa e juntar natas e mostarda há carne programar P2 / 100 graus / 5 minutos.
7. Servir com salada de alface.