

MASSA COM CARNE DE VACA



CONFEÇÃO

1. Picar a cebola e os alhos e triturar o tomate. Reserve.

2. Ligar a cookeo no programa cozedura tradicional (Selecionar o icon mais à direita)

3. Colocar a cebola picada o alho e o azeite. Refogar mexendo de vez em quando. Quando a cebola começar a alourar adicionar o chouriço, tomate, vinho branco, sal, pimenta. Deixar refogar 3 minutos.

4. Adicionar a carne, mexer e programar Pressão por 25 minutos.

5. Abrir. Verificar se está quase no ponto.(ou programar mais tempo)

6. Colocar 700ml de água, a massa e o feijão e retificar sal. Programar pressão 9 minutos.

INGREDIENTES

- 1KG DE CARNE VACA CORTADA AOS CUBOS
- 350 G DE MASSA MACARRÃO
- 1 CEBOLA GRANDE
- 2 DENTES ALHO
- 1 TOMATE MADURO OU 150 ML POLPA DE TOMATE
- 125 ML DE AZEITE
- 150 ML VINHO BRANCO
- 50 GR DE CHOURIÇO CORTADO EM PEDACINHOS (OPCIONAL)
- SAL Q.B.
- PIMENTA Q.B.
- 700 ML ÁGUA
- 250 G DE FEIJÃO COZIDO