



Carne



59 MIN



FÁCIL



68 PESSOAS



YÄMMI 2

## Ingredientes

- 150 g de couve-lombarda
- 300 g de toucinho entremeado ou entremeada
- 250 g de cabeça de porco fumada (ou pernil fumado)
- 150 g de cenoura
- 600 g de água
- 1 farinheira
- 150 g de cebola
- 5 dentes de alho
- 100 g de azeite
- 300 g de tomate em cubos (de lata)
- 3 c. de sopa de polpa de tomate
- 1 folha de louro
- 80 g de vinho branco (80 ml aprox.)
- 2 latas grandes de feijão-manteiga cozido (1700 g aprox.)
- ½ chouriço de carne às rodelas
- ½ chouriço de sangue às rodelas
- 2 c. de chá de massa de pimentão
- Sal a gosto
- Água q.b.

## Preparação

- 1º Arranje as folhas da couve e corte em tiras. Escalde-as e reserve.
- 2º No copo, introduza o toucinho (ou entremeada) e a cabeça de porco fumada (ou pernil fumado) cortados em pedaços, a cenoura às rodelas grossas e a água.
- 3º Na bandeja de vapor disponha a couve escaldada e a farinheira inteira (pique-a com um garfo para não rebentar).
- 4º Monte a bandeja de vapor sobre o copo e programe a Rotação Inversa na Função Vapor com a velocidade 1 durante 45 minutos.
- 5º Vá mexendo a couve para que coza uniformemente
- 6º Coloque a couve, a farinheira cortada às rodelas grossas, as carnes cozidas e a cenoura numa taça de servir. Reserve o caldo.
- 7º No copo limpo, introduza a cebola cortada aos pedaços, o alho, o azeite, o tomate em cubos e a polpa de tomate e pressione a Função Triturar . De seguida, regule 5 minutos, a 120°C na velocidade 2.
- 8º Junte o louro, o vinho, o feijão escorrido, os chouriços cortados às rodelas, a massa de pimentão e sal a gosto. Coe o caldo reservado para o copo (com a ajuda do cesto) e acrescente água até perfazer 2 litros. Envolve com a espátula e programe 8 minutos, a 100°C, velocidade 1 na Rotação Inversa
- 9º Junte este preparado à taça com os restantes ingredientes e envolva com a espátula.