



ESPARGUETE COM CARNE ESTUFADA

 Carne —  36 MIN  FÁCIL  46 PESSOAS  YÄMMI 2

Ingredientes

- 550 g de carne de vaca para estufar
- 150 g de cebola
- 250 g de tomate aos pedaços (de lata)
- 3 dentes de alho
- 45 g de azeite
- 200 g de cenoura
- 1 caldo de carne
- 2 c. de sopa de polpa de tomate
- 60 g de vinho branco (60 ml aprox.)
- Sal a gosto
- Pimenta a gosto
- 1 folha de louro
- 600 g de água
- 250 g de esparguete

Preparação

- 1º Retire a gordura da carne e corte-a em cubos pequenos.
- 2º Insira no copo a cebola e o tomate aos pedaços, os dentes de alho e o azeite e pressione a Função Triturar .De seguida, programe 5 minutos, a 120°C na velocidade 2.
- 3º Adicione a carne, a cenoura cortada às rodelas, o caldo de carne, a polpa de tomate, o vinho, sal e pimenta a gosto e a folha de louro e programe 5 minutos, a 100°C, velocidade 2 na Rotação Inversa
- 4º Acrescente a água, retifique os temperos e regule 15 minutos, a 100°C, velocidade 2 na Rotação Inversa
- 5º No final do tempo programado, introduza o esparguete pelo orifício da tampa, pressionando um pouco para o ajudar a descer, e programe o tempo indicado na embalagem (cerca de 10 minutos), a 100°C, velocidade 2 na Rotação Inversa . Recoloque o copo de medição sobre a tampa.
- 6º Retire a folha de louro e sirva de imediato.

Nota: O tempo de cozedura pode variar em função do tipo de esparguete e da marca. Por este motivo, é aconselhável seguir o tempo de cozedura indicado na embalagem. Se pretender o esparguete mais cozido, programe mais alguns minutos na mesma velocidade e temperatura.