



Carne



43 MIN



FÁCIL



46 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 1 couve-lombarda (cerca de 10 folhas)
- 10 salsichas
- 150 g de cebola
- 200 g de cenoura
- 1 dente de alho
- 55 g de azeite
- 200 g de tomate em cubos
- 100 g de bacon em cubos
- 200 g de vinho branco (200 ml aprox.)
- 150 g de água
- 1 folha de louro
- 1 malagueta
- 2 c. de sopa de polpa de tomate
- Sal a gosto

Preparação

- 1º** Escalde as folhas de couve-lombarda em água a ferver temperada com sal. Escorra-as bem e enrole as salsichas com as folhas. Disponha-as na bandeja de vapor e reserve.
- 2º** Coloque no copo a cebola e a cenoura aos pedaços, o alho e pique durante 15 segundos na velocidade 7.
- 3º** Junte o azeite e programe 7 minutos, a 120°C, velocidade 3.
- 4º** Junte o tomate e refogue 5 minutos, a 100°C, velocidade 2.
- 5º** Incorpore o bacon e refogue mais 5 minutos, a 100°C, velocidade 2.
- 6º** De seguida, acrescente o vinho, a água, o louro, a malagueta, a polpa de tomate e sal a gosto. Coloque a bandeja de vapor sobre o copo e programe 25 minutos na Função Vapor
- 7º** Quando terminar o tempo, verifique se a couve está cozida. Se necessitar de mais tempo de cozedura, volte a programar alguns minutos, na mesma velocidade e temperatura, até estar pronto.
- 8º** Sirva as salsichas enroladas em couve com o molho de tomate e bacon.

Nota: Pode fazer a receita com salsichas de lata ou frescas. As salsichas e o bacon são salgados: limite a quantidade de sal que utiliza na receita.

Dica: Acompanhe com arroz branco.