



Carne



60 MIN



FÁCIL



1012 PESSOAS



YÁMMI 2

Ingredientes

- 300 g de couve-lombarda
- 400 g de toucinho entremeado (ou entremeada)
- 300 g de cabeça de porco fumada (ou pernil fumado)
- 180 g de cenoura
- 1000 g de água
- 250 g de farinha
- 200 g de cebola
- 6 dentes de alho
- 130 g de azeite
- 375 g de tomate em cubos
- 4 c. de sopa de polpa de tomate
- 2 folhas de louro
- 100 g de vinho branco
- 1300 g de feijão-manteiga cozido e escorrido
- 140 g de chouriço de carne
- 140 g de chouriço de sangue
- 3 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** Na panela, 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. Na bandeja de vapor disponha a couve escaldada e a farinha inteira.
- 3º** Monte a bandeja de vapor sobre a panela e programe 45 minutos, velocidade 1, com Rotação Inversa, na Função Vapor. Vá mexendo a couve para que coza uniformemente.
- 4º** Coloque a couve, a farinha cortada às rodelas grossas, as carnes cozidas e a cenoura numa taça de servir. Reserve o caldo da cozedura.
- 5º** Introduza na panela limpa a cebola aos pedaços, o alho, o azeite, o tomate em cubos e a polpa de tomate e pressione a Função Triturar. De seguida, regule 7 minutos a 120°C na velocidade 2.
- 6º** 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 a panela (com a ajuda do cesto) e acrescente água até atingir a marca de 2 litros no interior da panela. Envolve com a espátula e programe 8 minutos a 100°C na velocidade 1 com a Rotação Inversa.
- 7º** Junte este preparado à taça com os restantes ingredientes e envolva com a espátula.