

Esparguete à Bolonhesa

Média 60min 0seg 800 gramas



por: Rita Neves



Compatível: **Cookii 2**

Atenção: as receitas Cookii 1 não podem ser feitas na Cookii 2 e vice-versa.

Ingredientes

1	Cebola
3	Dentes de Alho
50 g	Azeite
100 g	Polpa de Tomate
800 g	Carne Picada
500 g	Esparguete
2000 g	Água
	Colorau
	Pimenta
	Sal

Preparação

Modo de Preparação do Esparguete

Coloque no copo a água, o fio de azeite e uma pitada de sal e programe 10 Min / Temp 100°C.

Com a máquina parada, insira o esparguete pelo bocal da tampa e programe o tempo indicado na embalagem à temperatura 100°C.

Escorra e envolva com a manteiga.

Modo de Preparação da Carne

Coloque no copo a cebola, o alho, o sal e a pimenta pique 15 Seg / Vel 7.

Junte o azeite e programe 7 Min / Vel 1 / Temp 100°.

Adicione a carne e as especiarias e programe 10 Min / Vel Inversa 1 / Temp 100°.

Junte a polpa de tomate e coza 20 Min / Vel Inversa 1 / Temp 100°.

