

Entrecosto com massa e castanhas

Ingredientes:

Entrecosto;

Macarronete;

Castanhas;

1 Cebola;

1 Dente de alho;

Tomate q.b.;

1 Colher de chá de caril;

Sal q.b.;

Pimenta q.b.;

Salsa picada q.b.;



Imagem meramente ilustrativa

Preparação:

Corta-se o entrecosto que tiver menos osso aos bocados e aloura-se num tacho com manteiga. Na altura de os bocados ficarem dourados, retiram-se com uma escumadeira e deita-se no tacho cebolas e dentes de alho previamente descascados e pisados. Quando a cebola estiver alourada adiciona-se bocados de tomate e a sua polpa. Mexe-se bem e deixa-se estufar. Junta-se uma colher de chá de caril em pó, asperge-se com água a ferver e tempera-se com sal e pimenta. No momento de retomar a fervura, coloque o macarronete, os bocados de entrecosto e as castanhas congeladas. Tapa-se o tacho ficando a cozer em lume brando durante o tempo necessário para a massa estar al dente. Retira-se do tacho e serve-se não sem antes levar por cima salsa picada.

Nota: entende-se por **al dente** (expressão italiana “no dente”) o justo ponto de cozedura das massas ou outros ingredientes quando ainda não estão acabados de cozer, ou seja: rijos nos dentes. Deste modo evita-se que fiquem moles e percam textura. Esta técnica é muito empregue para cozinhar alguns arroz, verduras e pasta.