



Tocană de porc italiană

Dificultate **Ușor**

Timpul de pregătire **20 min**

Timp total **50 min**

Dimensiunea porției **4 porții**

Ingredient

- ½ Buchet de pătrunjel de frunze, fara tulpini
- ½ Buchet de cimbru, fără tulpini
- 100 g Ceapă, înjumătățită
- 2 Usturoi
- 40 g Ulei
- 500 g Cotlet de porc, cuburi
- 1 Poate roșii chunky (400 g)
- 1 Cuburi de bulion de carne (pentru 0,5 l)
- ½ linguriță de sare
- ½ linguriță de zahăr
- ½ linguriță de piper
- 150 g Vin alb
- 150 g Ciuperci, în bucăți de mărimea mușcăturii (vezi vârful)
- 700 g Cartofi, în bucăți mici
- 500 g legume amestecate (morcovi, broccoli, conopidă, napi, ardei), în bucăți mici

Pregătire

1. Adăugați pătrunjel și cimbru în vasul de amestecare, tăiați **3 sec./viteza 8** și decantați.
2. Se adauga ceapa si usturoiul in vasul de amestecare si se toaca timp de **3 secunde/viteza 5**.
3. Se adaugă ulei și sote timp de **3 min./120°C/pasul 1**.
4. Se adaugă carne și sote timp de **5 minute/120°C/invers/Etapa 1**.
5. Adăugați ierburi tocate, roșii, cuburi de bouillon, sare, zahăr, piper, vin alb și ciuperci în bolul de amestecare.
6. Se pune recipientul Varoma, se cântăresc cartofii și legumele în recipientul Varoma, se sigilează, se gătește timp de **30 min./Varoma/invers/Pasul 1** și se servește ragout-ul cu cartofi și legume.

Sugestii & Sfaturi

- Chanterelles, siruri de caractere plante medicinale sau ciuperci sunt ciuperci potrivite.
- Alternativ, puteți servi paste sau pâine albă ca garnitură în loc de cartofi.

Pregătire

- 1** Adăugați pătrunjel și cimbru în vasul de amestecare, tăiați **3 sec./viteza 8** și decantați.
- 2** Se adauga ceapa si usturoiul in vasul de amestecare si se toaca timp de **3 secunde/viteza 5**.
- 3** Se adaugă ulei și sote **timp de 3 min./120°C/pasul 1**.
- 4** Se adaugă carne și sote **timp de 5 minute/120°C/🌀/Etapa 1**.
- 5** Adăugați ierburi tocate, roșii, cuburi de bouillon, sare, zahăr, piper, vin alb și ciuperci în bolul de amestecare.
- 6** Se pune recipientul Varoma, se cântăresc cartofii și legumele în recipientul Varoma, se sigilează, se gătește timp de **30 min./Varoma/🌀/Pasul 1** și se servește ragout-ul cu cartofi și legume.