



## Rancho de Cubos de Tamboril



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Cubos de Tamboril Pescanova
- 500 g de couve-lombarda
- Sal e pimenta preta q.b.
- 150 g de cebola
- 1 dente de alho
- Azeite q.b.
- 150 g de cenoura
- 1/2 chouriço
- 400 g de tomate maduro
- Hortelã q.b.
- 300 g de massa macarronete
- 200 g de grão cozido

### Preparação

1. Descongelar os Cubos de Tamboril, secar bem com papel absorvente e reservar.
2. Escaldar as folhas da couve em água com sal durante 10 min. aprox. reservando a água da cozedura.
3. Enquanto isso, amolecer a cebola e o alho picados em azeite, depois juntar a cenoura e o chouriço cortados em meias-luas, e cozinhar por 2 a 3 min. Adicionar o tomate (sem pele) bem picado e apurar 2 min. Acrescentar 2 cháv. de água de cozer as couves, folhas de hortelã picadas, temperar de sal e pimenta preta moída na hora e cozinhar durante 5 min. Depois, juntar a massa, os Cubos de Tamboril e as folhas de couve escaldadas e cozer mais 10 a 15 min. aprox. (juntando mais água de cozer a couve se necessário, desde que quente). Misturar o grão cozido 2 ou 3 min. antes do final da cozedura da massa para envolver sabores.
4. Servir de imediato com hortelã picada.

## Produtos Associados



**Cubos de  
Tamboril 300 g**

300 g