

# PAUPIETTES DE VITELA



## CONFEÇÃO

1. Descasque a cebola e corte-a em quatro. Coloque-a na taça com a lâmina picadora. Misture na velocidade 11 durante 10 seg.
2. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Junte o azeite e seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 5 min.
3. Junte as paupiettes, o molho de tomate, o estragão e a pimenta de caiena. Tempere com sal e pimenta e seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 100 °C durante 20 min.
4. Sirva quente.

## INGREDIENTES

- 4 PAUPIETTES DE VITELA
- 1 CEBOLA
- 5 CL AZEITE
- 30 CL MOLHO DE TOMATE
- 5 RAMINHOS DE ESTRAGÃO
- 1 PITADA DE PIMENTA DE CAIENA
- SAL
- PIMENTA