

# BATATAS BRAVAS



## CONFEÇÃO

1. Descasque as batatas, corte em cubos e coloque no cesto de vapor. Deite 0,7 L de água na taça de preparação e coloque o cesto. Selecciono o programa de vapor durante 25 min. Após a cozedura, esvazie a taça. Salteie as batatas numa frigideira com 2 c. de sopa de azeite.
2. Descasque os dentes de alho e pique-os grosseiramente. Coloque na taça com a lâmina picadora e misture na velocidade 11 durante 10 seg. Junte o azeite e selecciono o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 3 min.
3. Junte os tomates, a paprica, o Tabasco®, o vinagre e o açúcar e tempere com sal. Selecciono o programa P2 de cozedura lenta a 95 °C durante 20 min. com a tampa.
4. Cubra as batatas com o molho e sirva.

## INGREDIENTES

- 350 G BATATAS
- 5 CL + 2 C. DE SOPA DE AZEITE
- 3 DENTES DE ALHO
- 400 G TOMATES PELADOS, DE LATA
- 4 C. DE CHÁ DE PIMENTÃO DOCE
- 12 GOTAS DE TABASCO®
- 2 C. DE CHÁ DE VINAGRE
- 1 C. DE CHÁ DE AÇÚCAR
- SAL