

# ANTEPASTO DE PIMENTÕES



## INGREDIENTES

- 3 PIMENTOS VERMELHOS
- 1 PIMENTO VERDE
- 1 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO SECO
- 40 ML DE AZEITE
- PIMENTA MOÍDA Q.B.
- 2 COLHERES SOPA DE SOJA
- 50 GR SULTANA DOURADA
- 50 GR SULTANA ORANGE
- SAL E SALSA PICADA Q.B

## CONFEÇÃO

1. Ao cozer o bucho aproveitei e coloquei a panela de vapor com os pimentões partido em tiras mas só por 35 minutos. Podem fazer em steam por cerca de 35 minutos na taça.

---
2. Depois colocar a lâmina de corte com cebola, alho azeite 20 seg vel 12.

---
3. Retirar lâmina e colocar utensílio mistura slow cook P1.

---
4. Adicionar pimentões, molho soja, pimenta moída e sal, slow cook 20 minutos P2.

---
5. A 5 minutos do fim adicionar sultanas.

---
6. Servir frio salpicado com salsa picada.

---