



## INGREDIENTES

- 1 KG DE MOELAS
- 500 GR DE FÍGADOS E CORAÇÕES
- 50 ML DE AZEITE
- 2 DENTES ALHO SECO
- 2 COLHERES DE SOPA DE BANHA
- 200 ML TOMATADA
- 2 FOLHAS DE LOURO
- PIMENTA
- SAL, SALSA E COENTROS Q.B
- 200 ML VINHO BRANCO
- 300 ML ÁGUA
- 1 KNORR

## CONFEÇÃO

1. Colocar na CC lâmina de corte com cebola, azeite, banha, e alhos 25 seg / vel 12. Retirar lâmina.

---
2. Colocar utensílio de mistura programar slow cook P1.

---
3. Adicionar as moelas, fígados, corações partidos com tomatada, pimenta moída, louro, sal, vinho branco, salsa, coentros, água slow cook 1 hora, P2.

---
4. Colocar knorr e slow cook P1.

---
5. Fica bem apuradinho.

---
6. Servir quentinho com pão.

---