



## 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.