

# PIPERADE



## INGREDIENTES

- 300 G TOMATE
- 150 G PIMENTO VERMELHO
- 50 G PRESUNTO
- 150 G CEBOLA DOCE
- 1 DENTE DE ALHO
- 5 CL AZEITE
- 10 CL CALDO DE LEGUMES
- 3 OVOS
- 1 C. DE CHÁ DE PIMENTA DE ESPELTA
- SAL
- PIMENTA

## CONFEÇÃO

1. Corte o pimento em cubos. Descasque as cebolas e o alho e corte-os grosseiramente. Coloque-os na taça com a lâmina picadora e misture na velocidade 11 durante 10 seg.

---
2. Substitua a lâmina pelo acessório misturador. Junte o azeite e seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 5 min.

---
3. Corte os tomates e o presunto em cubos. Após 5 min., junte-os ao caldo. Seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 95 °C durante 20 min.

---
4. Junte os ovos batidos e a pimenta e seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 95 °C durante 10 min. Sirva quente ou frio.

---