

# BERBIGÃO



## INGREDIENTES

- 2 KG DE BERBIGÃO FRESCO
- 2 CEBOLAS
- 50 ML AZEITE
- 2 DENTES DE ALHO
- 100 ML VINHO BRANCO
- 2 COLHERES DE SOPA DE PIRIPIRI CASEIRO
- SAL Q.B.

## CONFEÇÃO

1. Lavar bem o berbigão, colocar em água e sal por duas vezes para tirar areia.

---
2. Descascar cebola e laminar em luas colocar na CC com acessório misturador, alhos esmagados com casca, azeite. Programar Slow Cook 10 minutos /130 graus / P1.

---
3. A meio do tempo adicionar vinho pelo bocal deixar terminar.

---
4. Adicionar o berbigão, piri-piri e sal, programar steam P1 25 minutos.

---
5. A meio do tempo abrir verificar temperos deixar terminar.

---
6. Dispor numa travessa acompanhar com pão torrado...

---