

STROGONOFF DE COGUMELOS E CASTANHAS



INGREDIENTES

- 150G DE COGUMELOS
- 1 CEBOLA MÉDIA
- 2 DENTES DE ALHO
- 150G DE CASTANHAS
- AZEITE
- PIMENTÃO DOCE
- PIMENTA
- 3 COLHERES DE SOPA DE VINHO BRANCO
- 2 COLHERES DE SOPA DE POLPA DE TOMATE
- SALSA
- 150ML DE NATAS

CONFEÇÃO

1. Triturar a cebola e os alhos na velocidade 11 durante 10s.

2. Mudar para o acessório misturador, juntar o azeite e selecionar Slow Cook P1.

3. Juntar as castanhas e os cogumelos laminados, temperar com sal, pimenta, pimentão doce e o vinho.

4. Juntar a polpa de tomate e a salsa picada.

5. Selecionar P2 30m.

6. Passados 15m juntar as natas e retificar o tempero.
