

# FEBRAS EM VINHO TINTO COM AMÊIJOAS



## INGREDIENTES

- 6 FEBRAS PORCO CORTADAS EM TRÊS PARTES CADA
- 80 ML VINHO TINTO
- 1 CEBOLA PICADA
- 2 COLHERES SOPA MASSA ALHO CASEIRA
- 2 COLHERES SOPA PIRIPIRI CASEIRO
- 1 FOLHA DE LOURO
- 2 DENTES DE ALHO ESMAGADO
- 40 ML AZEITE DE ALECRIM
- FOLHAS ALECRIM, SAL Q.B.
- 125 ML ÁGUA

## CONFEÇÃO

1. Colocar tudo na CC a marinar de manhã até há noite.  
\_\_\_\_\_
2. Depois programar steam P1, 30 minutos colocar o tabuleiro de vapor com batata doce descascada e às rodelas.  
\_\_\_\_\_
3. Ao fim do tempo verificar temperos e cozedura se necessário colocar mais tempo ????????  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
5. Fiz as amêijoas na maxichef no programa marisco temperadas com sal, azeite e alho às rodelas?????????????  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
7. Salada de tomate cherry ??????????????  
\_\_\_\_\_