

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 ??????????????
