

# ARGOLAS DO MAR AO TOMATE



## CONFEÇÃO

1. Colocar a cebola e o alho na taça e selecionar V11 15s

---
2. Trocar para a lâmina misturadora, juntar o azeite e selecionar SC P1 3 minutos

---
3. Juntar as argolas, o vinho, o sal, o manjericão, o pimentão doce, a polpa de tomate e 300ml de água.

---
4. Selecionar SC P3.

---
5. A 5 minutos do final retificar temperos

---
6. Servir com uma salada

---

## INGREDIENTES

- 1 EMBALAGEM DE 400G DE ARGOLAS DE LULAS
- 1 CEBOLA
- 1 ALHO
- AZEITE
- 4 COLHERES DE SOPA DE POLPA DE TOMATE
- MANJERICÃO SECO
- PIMENTÃO DOCE
- SAL
- VINHO BRANCO